



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES VE DOMATESLİ KUZU KIZARTMA

Tuğrul Şavkay

1 kg. yağlı kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
500 gr. patates (yıkamış)
100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)
200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)
200 gr. domates (kabuklan soyulup, ince doğranmış), (2 orta boy)
250 ml. et suyu (1 su bardağı)
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Etleri tencereye koyup üzerlerini kaplayacak kadar su ekleyin. Tencereyi ateşe oturtup, etler suyunu tümüyle çekinceye kadar pişirin. Başka bir tencerede patatesleri yumuşayınca kadar haşlayın.

Tereyağının yansını tavada eritin. Yağ kızınca soğanları katıp kızartın. Domatesleri de katıp karıştırarak tavayı ateşten alın.

Etlerin bulunduğu tencerede hiç su kalmayınca kalan yağı ekleyip, etleri iyice kızartın. Haşlanmış patateslerin kabuklarını soyun, büyük olanları ikiye bölün, küçükleri bütün bırakın. Et suyunu bir taşım kaynatın.

Bir sahanın dibine patatesleri sıralayın. Üzerlerine etleri koyun ve tavadaki soğanlı domatesli karışımı boşaltın. Tuzunu ve biberini katıp, sıcak et suyunu üzerine gezdirin. Saham kısık ateşe oturtup 20 dakika pişirin.

Pişen kızartmayı ateşten alarak sıcak servis yapın.

