



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## PATATES VE DOMATESLİ KUZU KIZARTMA

5 kişilik malzemeler

1 kg. yağlı kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)

500 gr. patates (yıkamış)

100 gr. mısırözü yağı

200 gr. soğan (ince kıyılmış)

200 gr. domates ince doğranmış (2 orta boy)

250 ml. et suyu (1 su bardağı)

Tuz

Taze çekilmiş karabiber

Yapılışı

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

Soğanları mısırözü yağı ile pembeleşinceye kadar kavurun. Domatesleri de katıp karıştırarak tavayı ateşten alın. Etlerin bulunduğu tencerede hiç su kalmayınca mısırözü 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. Sahanı kısık ateşe koyup 20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.