



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES YUVA KEBABI

6 adet patates
300 gr dana eti
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil biber
1 adet domates
1 adet soğan
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Pul biber
Zeytinyağı
Sıvı yağı
Kaşar rendesi

Domates rendesini, tuzu ve baharatları ilave edip 5 dakika daha kavurup ocaktan alalım. Patateslerin kabuklarını soyup enlemesine bölelim ve içlerini oyalım. Kızgın yağda içlerini oyduğunuz patatesleri hafif diri kalacak şekilde kızartalım. Patateslerin içini etli harç ile dolduralım ve tepsiye yerleştirelim. Sosu için; bir kaba salçayı ve suyu koyup iyice karıştıralım. Hazırladığımız sosu patateslerin arasına dökelim. Önceden ısıtılmış 175° Fırında 20-24 dakika pişirelim. Süre sonunda üzerlerine kaşar rendesi serpip tekrar fırına verelim. Kaşar eriyinceye kadar fırında bekletip sıcak olarak servis yapalım.

