



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES YUVASI

Malzemeler:

5 adet patates
50 gram kaşar peyniri
250 gram dana kuş başı
2 adet domates
1 adet soğan
Tuz karabiber

Hazırlanışı:

Patatesleri haşlayıp soyun ve rendeleyin. Kaşar peynirini rendeleyip, tuz ve karabiber ilavesiyle patateslere ekleyip yoğurun. Yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizde çanak şekli verin, fırın tepsisine yerleştirin. Dana etini tencereye alıp kavurun. Üzerine soğan ve rendelenmiş domates katıp, yumuşayınca kadar pişirin. Etleri çanakların içine doldurup, 10 dakika süreyle fırınlayıp servis için hazırlayın.
