



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ ELLAH

<https://www.aksam.com.tr>

1 adet patates  
150 gram dana kıyma  
1 adet soğan  
2 dal taze soğan  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı kimyon  
1 adet avokado  
Tuz  
Karabiber  
Üzeri için:  
100 Gram Taze Kaşar

Öncelikle ince ince doğradığımız soğanları zeytinyağında karamelize ediyoruz. Kıymayı ekleyip soğanla kavuruyoruz. İnce ince doğradığımız taze soğanı ilave ediyoruz. Salça, kimyon, tuz, karabiber ve su ekleyip pişiriyoruz. Patatesleri parmak şeklinde doğrayıp sudan geçirdikten sonra bol yağda kızartıyoruz. Patatesleri güvece yerleştiriyoruz. Üzerine kıymalı harcı koyuyoruz. Dışını soyup çekirdeğini aldığımız avokadoya zeytinyağı ve tuz ekleyip blenderda çektikten sonra kıymalı harcın üzerine yayıyoruz. Son olarak rendelediğimiz kaşarları üzerine ekleyip fırında kızartıyoruz.

