



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ ET KIZARTMASI

2 kiloluk kuzu budu  
Yarım kilo taze patates  
Tuz  
Karabiber  
100 gr. margarin

Çok yağlı olmayan kuzu budunu ikiye bölün. Yağda çevirerek her tarafını iyice kızartın. Tepsiyeye alın. Tuz ve biber serpin. Üstüne yağın dökün. Orta hararetli fırında pişirin. Gerekirse tepsinin içine biraz sıcak su koyun. Patatesleri haşlayın, kabuklarını soyun. Bol yağda kızartın. Servis tabağına yeşil salata döşeyin. Üstüne eti koyun. Etrafına et suyunda pişirilmiş pilav, kızartılan patateslerle birlikte domates dilimleri de koyarak servis yapın.

Not: Kızartma et midenize dokunursa, budu evvelâ suda haşlayarak pişirin. Sonra fırın tepsisine alın. Arada bir çevirerek fırında kızartın. Ancak haşlanmış et, çiğden daha çabuk kızarır.

