



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ ET TOPU

Yarım kg kıyma
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz
4 adet orta boy patates
1 kase rende kaşar
1 orba kaşığı tereyağı

Soğan çok ince kıyılır, kıyma, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ilave edilir yoğrulur. Harçtan küçük ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Yuvarlak, orta büyüklükte bir fırın kabı iyice tereyağlanır. Patatesler soyulur, enine 1 santim kalınlığında dilimlenir. Fırın kabının tabanına ve kanarlarına patates dilimleri dizilir. Et topları orta kısma, aralarına patates ekleyerek yerleştirilir. Üzerine yatay olarak patates dilimleri konur. Kaşar peyniri serpilir. 180 derece fırına sürölür. 35 dakika pişirilir.