



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KUZU FİLETOSU

2 kg'lık 1 kuzu filetosu (temizlenip fazla yağları alınmış ve büyük bir tencereye sığacak büyüklükte kesilmiş)
1 çorba kaşığı rafine yağ
30 gr tereyağı
1 büyük soğan (ince halkalar halinde doğranmış)
4 büyük patates (kabukları soyulup ince dilimlenmiş)
1/2 kg domates (kuşbaşı doğranmış)
1/4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik

Büyük bir tencerede, rafine yağ ve tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ köpüklenmeye başlayınca, kuzu filetosunu tencereye koyup, arasıra bir çatalla çevirerek 8-10 dakika, hafif kızarana kadar pişiriniz.

2 çatal yardımıyla eti tencereden alıp, bir kenara bırakınız.

Tencerede kalan yağa soğanları katıp, arasıra karıştırarak, 5 dakika kızartınız. Patatesleri de ekleyip 5-6 dakika, karıştırarak, renkleri değişene kadar kızartınız. Sonra sırasıyla domates, su, tuz, biber ve kekiği katınız. 2-3 dakika, kaynatmadan sürekli karıştırarak pişiriniz. Eti ekleyip orta ateşte 1 saat, et iyice yumuşayana kadar pişirerek tencereyi ateşten alınız.

2 büyük çatal yardımıyla eti tencereden çıkarıp, bir tahtanın üstüne koyunuz. Keskin bir bıçakla ince dilimlere kesip, parçaları servis tabağına diziniz. Delikli kepçe ile patatesleri tencereden alıp, etin kenarına yerleştiriniz.

Tencereyi orta ateşe oturtup, sosu sürekli karıştırarak 3-4 dakika kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, rostonun ve patateslerin üstüne sosu kaşıkla gezdirerek, yemeğinizi servis ediniz.

Not: Patatesli kuzu filetosunu, tereyağlı yeşil sebze ya da salata ile servis edebilirsiniz.