



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ TAVAETİSİ (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım kg Kuşbaşı Et (Tercihen Kuzu Eti)  
3 Adet Büyük Boy Patates  
2 Adet Sivri Biber  
1 Adet Kuru Soğan  
1 Çorba Kaşığı Salça  
2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ  
Tuz  
Su

Patatesler kuşbaşı büyüklüğünde doğranarak kararmaması için yemeğe katılncaya kadar soğuk suda bekletilir. Bir tarafta et haşlanırken, diğer tarafta küçük bir tava içerisinde kıyılmış soğanlar yağda kavrulur. Üzerine salça eklenerek bir veya iki dakika kadar kavrulduktan sonra, başka bir tencerenin tabanına haşlanmış kuşbaşı etin yarısı konulur. Etin üzerine doğranmış patatesler ve biberler konularak, önceden kavrulup hazırlanan salçalı soğan eklenir. Üzerine kalan etler konulduktan sonra, haşlanmış olan etin suyundan yeterli miktarda dökülür ve tuzu katılarak pişirilir.

Not: Et haşlama olarak eklenebildiği gibi, kavrulmuş etin üzerine de patates eklenerek pişirilebilmektedir. Hanenin ekonomik durumuna göre etsiz olarak da pişirilebilir.

