



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANELİ PATATES YAHNİSİ

1 kg patates
150 gr kıyma
1 küçük kutu mısır konservesi
1 baş soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı su
5 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Patatesler soyulur ve küp küp doğranır. Tencereye ayçiçek yağı ve ince çentilmiş soğan eklenir ve pembeleştirilir. Salça ve kıyma eklenir ve 10 dakika kadar kavrulur. Sonra patates, ince kıyılmış sarımsak ve tuz eklenir. Alt-üst ettikten sonra suyu süzölmüş mısır eklenir. Sıcak su gezdirilir. Kapak kapatılır. Kaynamaya başlayınca ateş azaltılır ve 35 dakika kadar pişirilir.