



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEPSİDE KIYMA

Yarım kg kıyma
1 adet soğan
6 diş sarımsak
10 dal maydanoz
2 adet kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
2 tane patates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı margarin

Soğan, maydanoz, sarımsak ve kırmızı biberi ince ince kıyın. kara biber ve tuzu da ekleyip orta boy fırın tepsisinde iyice yoğurun en son kıymayıda ekleyip birazdaha yoğurun elinizi biraz ıslattıktan sonra harcı tepsiye eşit şekilde elinizle bastırarak düzeltin. Patatesleri halka şeklinde dorayın ve etin üzerine dizin bir su bardağı suyun içinde domates salçasını inceltin ve patateslerin üzerine dökün bir yemek kaşığı margarinide eşit şekilde üzerine paylaşırın 170 c 30 dakika pişirin.