Patata con Carne macinata Nel Forno

Fırında Kıymalı Patates

6 patate
300 gr di carne macinate
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaio salsa di pomodoro
1 tazza di caffè olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1 bicchiere d'acqua

Nella padella si mette carne macinata e poi padella si inserisce sul fuoco medio. Semicella finché Cambia il colore di carne macinata poi si aggiunge olio vegetale. La carne macinata si arrossisce bene finché succhia il liquido se stessa.
Poi si aggiungono cipolle tagliate si arrossiscono. Dopo si aggiunge salsa e si continua a cucinare finché va via il pudore di salsa.
#Le patate si sbucciano e poi si tagliano dimensione di dado dopo si inseriscono in un vassoio adatto.
Alla sopra si mette la miscelata di carne macinata poi sopra del vasaio si coperta con foglio alluminio.
Si cucina nel forno riscaldato a 180° per un'ora.
Servirsi in caldo.

Nota: Nella preparazione di queste ricette si preferisce di aggiungere per ultimo aglio per risentire il gusto.