



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PATATES OTURTMASI



1 Kg. patates
200 gr. kıyma
1 Kahve fincanı sıvıyağ
3 Adet orta boy domates
2 Adet kuru soğan
3 Adet yeşil sivri biber
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber

- # Yemeklik doğranan soğan yağda kavrulur. zerine kıyma, sivri biber konur, kıymanın topaklaşmaması için bir kaç kez çevrilir.
- # Kıyma pişince üzerine rendelenmiş domates konur. Domatesin pişmesine yakın tuz ve karabiber eklenir. Ocaktan alınır.
- # Patates, halka olarak dilimlenir. Yarı bir tencereye dizilir.
- # zerine kıymalı harcın yarı konur, bunun üzerine kalan patates, patatesin üzerine de kalan kıymalı harç konup, orta ateşli ocağa konur.
- # Patates oturtma 30 – 35 dakika pişirilip, sıcak servis yapılır.

Not: Bu yemek aynı ölçülerle kabak ve patlıcanla da hazırlanabilir.