



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Gesetzte Kartoffel

Patates Oturtması



1 kg Kartoffel
200 g Hackfleisch
1 Kaffeelöffel Öl
3 mittel große Tomaten
2 Zwiebel
3 grüne Spitzpaprika
1 ½ KL Salz
1 TL Pfeffer

- # Grob gehackte Zwiebel in Öl andünsten. Dazu Hackfleisch und Spitzpaprika geben und damit das Hackfleisch nicht verklumpt ständig umrühren.
- # Wenn das Hackfleisch gekocht ist dazu geriebene Tomaten geben. Kurz bevor es vom Herd genommen wird Salz und Pfeffer einstreuen.
- # Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Hälfte in einen Topf einreihen.
- # Dann die Hälfte des Hackfleischgemischs drüberschütten, auf diese die andere Hälfte der Kartoffeln setzen und auf diese dann den Rest des Hackfleisch drübergeben.
- # Auf mittlerer Hitze das ganze ca. 30-35 Minuten kochen und warm servieren.

Tipp: Man kann das Gericht auch mit Zucchini oder Auberginen zubereiten.