



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

FIRINDA KIYMALI PATATES



6 adet orta boy patates
300 gr kıyma
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 orba kaşığı domates salçası
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardađı su

- # Tavaya kıyma konur, orta ateşe yerleştirilir. Rengi dönene kadar çevirdikten sonra sıvıyağ konur. Suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
- # İnce kıyılmış soğanlar atılır. Şeffaflaşana kadar kavrulur. Salça eklenir, kokusu gidene kadar pişirilir.
- # Tuz ve ince kıyılmış sarımsak ilave edilir. Sıcak su dökülür, bir taşım kaynadıktan sonra ateşten alınır.
- # Patatesler soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır, uygun büyüklükte bir fırın kabına yerleştirilir.
- # zerine kıymalı harç yayılır. Alüminyum folyo ya da pişirme kağıdıyla örtülür.
- # Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 1 saat kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu tür yemeklerin harcını hazırlarken sarımsak en son atılırsa aroması daha iyi hissedilir.