



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

PATMACUN



2 adet çok büyük patates
250 gr kıyma
1 adet soğan
1 adet domates
1 adet sivri biber
1 kase rendelenmiş taze kaşar peyniri
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

- # Öncelikle patatesler sirkeli suda en az yarım saat bekletilir. Sonra ince akan uyun altında fırçayla iyice fırçalanır.
- # Patatesler kabuklu olarak ve enine 1 santim kalınlığında dilimlenir.
- # Tepsiyeye pişirme kağıdı yayılır ya da yağlanır. Üzerine patates dilimleri dizilir.
- # Soğan, domates ve biber çok ince doğranır. Kıyma, karabiber ve tuz ilave edilir ve elle biraz yoğrulur.
- # Patates dilimlerinin üzerine önce rendelenmiş kaşar sonra kıymalı karış konur ve bastırarak yerleştirilir.
- # 180 derece fırına verilir. Yaklaşık 45 dakika pişirilir.

Not: Bu tarif kabak ve patlıcan dilimleriyle de hazırlanabilir.