

Firinda Kusbasili Patates

Malzemeler

Yarim kilogram dana kusbasi et.

8 adet patates

2 adet kuru soğan

3 tane yeşil biber

1 tane kırmızı biber (salçalık biber)

1 baş sarımsak

1 çay bardağı sıvıyağ

1 çorba kaşığı salça

1/2 çorba kaşığı biber salçası

Yarım çay kaşığı karabiber

Yarım çay kaşığı pulbiber

Tercihe göre tuz

3 bardak su

Yapılışı

Patatesleri soyup, halkalar halinde doğrayın ve suya koyarak kararmasını önleyin.

Kuru soğanları soyun, ortadan ikiye kesip bu parçaları ince bir şekilde doğrayın. Diğer yandan yeşil ve kırmızı biberleri büyük halkalar halinde doğrayın.

Sarımsakları dış dış ayırın, bu sarımsak dişlerini su da yıkayın ve diş kabuğunu soyup zarını soymadan bir kenara koyun. Sarımsakları kesmeyin ki sarımsağın kokusu değil lezzeti geçsin yemeğe. Yenilirken pismis sarımsak zarı ayrılarak içi yenmeli daha lezzetli..

Genişce bir tavaya çay bardağının yarısı kadar sıvı yağ döküp, ocanın altını yakın.. Sonra kuru soğanı diriliğini kaybedene kadar hafif kavurun, üzerine kusbasi et, sarımsak, yeşil soğan, yeşil biber ve kırmızı biberi ekleyip, et yumuşayana kadar hepsini birlikte kavurun.

Tavadaki kavrulmuş et yumuşayınca tuz, pul biber, karabiberi ekleyip 1 - 2 dakika karıştırarak kavurun.

Ayrı bir küçük tavayı hafif yağlayıp, salçaları tavaya koyun, bir kaç dakika kavurun, kavurulmuş salça üzerine 3 su bardağı sıcak suyu ekleyip, birkaç dakika karıştırarak pisinirin, sosu hazırlayın

Bir fırın tepsisi yada borcamı hafif yağlayın ve en alt kata patates dizin. Üzerine hazırladığımız sote malzemeyi dökün ve esit şekilde tepsiye yayın.

Üzerine yeniden kalan patates halkalarını dizin. Patateslerin üzerine halka doğranmış domatesleri ve uzun doğranmış biberleri dizerek hazırlayın.

Daha önceden hazırladığınız sosu, gezdirerek tepsiye dökün.

Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırına 30 dakika boyunca fırının alt ve üstü beraber yansın, sonra üst ısıtıcıları kapatıp 15 dakika sadece alt ısıtıcılarla yemegin pismesini sağlayın.

Ve yemegimiz sofraları senlendirmeye hazır.ellerimize sağlık..:)=)