

Firinda Patates Oturtma

Malzemeler

4-5 orta boy patates

2 kasik sivi yag

300 gr kiyma

1 kasik becel

1 iri kurusogan

Maydanoz

Domates sosu (yoksa 2 domates rendesi)

Tuz

Karabiber

1/2 kasik domates salcasi

1/2 kasik biber salcasi

1 su bardagi sicak su

Yapilisi

Patatesler soyulup daireler halinde dilimlenir ve iyice yikanir. Firin tepsisine yagli kagit serin ve dilimlenmis patatesleri alin uzerine sivi yag ve tuz gezdirip harmanlayin ve 200 derece firinda yumusayana kadar pisirin. Bu arada kiymayi tencereye alin ve suyunu cekene kadar pisirin. Margarin ve yemeklik dogranmis kuru sogani ekleyip iyice kavurun. Salcalari ve dilediginiz baharati ekleyip karistirin ve altini kapatın. Yemegi firinlayacaginiz borcama 1 sıra patates dizin uzerine kiymali harctan ekleyin, kalan patateside uzerine dizin ve kalan kiymayi da ekleyip domates sosunu ve 1 bardak sicak suyu uzerine gezdirin. Maydanozlari ince kiyin ve serpistirin. Borcami aluminyum folyo ile kapatip 200 derece sicak firinda pisirin. Afiyet Olsun