

Firinda Patates Yemegi

Malzemeler

5-6 tane patates

250 gr kiyma

2 tane soğan

6 corba kasigi zeytinyagi

1 corba kasigi biber salcasi

1 corba kasigi domates salcasi

1 tatli kasigi isot

1 cay kasigi karabiber

Tuz

2 su bardagi sicak su

Yapilisi

Ilk olarak patatesleri soyarak irice kupler halinde dograyin.

Firin tepsisini alarak patatesleri koyun uzerine 4 corba kasigi zeytinyagi ve tuzu ekleyerek bir guzel karistirin ve onceden isitilmis 200 derecede pisirin. Diger yandan tencereyi ocaga koyun ve kiymayi ilave edin 2 kasik zeytinyagi ile kavurun.kiymenin rengi kahverengiye donene kadar kavurun ve ardindan kucuk kucuk dogramis oldugumuz soğanlari ilave edin salcayi da ilave edin kavurma islemine devam edin.

Sicak suyu da tenceremize ilave edelim, isot ve karabiberi ekleyip bir iki dakika kaynatin.

Patatesleri ortalama 20 dk pisirdikten sonra kiymali harci patateslerin uzerine dokun, 10 dakika kadar pisirin. pistikten sonra servis tabagina alabilirsiniz. Afiyet bal seker olsun :) ellerimize saglik