

## Firinda Patatesli Et

### Malzemeler

300 gr dana yada kuzu eti

3-4 tane patates

1 tane soğan

Istege gore 1-2 dis sarımsak

Pul biber, kimyon, tuz

Salca, zeytinyagi

Yarım cay bardagi su

### Yapilisi

Etleri ve patatesleri kup kup dogruyoruz.Etleri tavaya aliyoruz ve suyunu salıp cekinceye kadar iyice pisiriyoruz.Suyunu cekince tereyagi ekliyoruz ve ince dogradigimiz soğan ile sarımsaklari ekleyerek kavurmaya devam ediyoruz.Dogradigimiz patatesleri bir kaba aliyoruz.1 kucuk kasede sivi yaga kimyon, pul biber ve salcayi ekleyip karistiriyoruz. Isterseniz yarım cay bardagi suda ekleyebilirsiniz. Bu karisimi patatese dokup iyice harmanliyoruz.Borcama yada firin tepsisine etleri koyuyoruz ve uzerine patatesleri yayiyoruz.Eger patatesi koydugumuz kapta yagi kalmissa onuda uzerine dokuyoruz.Firina veriyoruz ve patatesler kizarincaya kadar pisiriyoruz.Uzerine patates koyunca etlerin kurumasini onlemis oluyor hemde firinda pisirince daha guzel pismesini sagliyoruz. Afiyet olsun:)