

Patates Oturtma

Süre: 70 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 50 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 4 adet patates (halka doğranmış)
- 350 g kıyma
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 1 diş sarımsak (opsiyonel)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet domates (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (opsiyonel)
- 1,5 su bardağı sıcak su

Servis Önerisi:

Pilav ve cacık ile servis edebilirsiniz. Yanına turşu çok yakışır.

Yapılışı:

1. Kıymalı harcı hazırlama:

- Tencerede yağı ısıtın, soğanı 3-4 dakika kavurun.
- Kıymayı ekleyip rengi dönene kadar pişirin.
- Salça ve rendelenmiş domatesi ekleyip 2-3 dakika pişirin.
- Tuz ve baharatları ekleyin.

2. Patatesleri dizme:

- Patatesleri tencereye/tabana tek sıra dizin, üzerine kıymalı harcı yayın. Kat kat yapabilirsiniz.

3. Pişirme:

Kiraz'ın Mutfağı

- Sıcak suyu ekleyin, kısık ateşte 40-45 dakika patatesler yumuşayana kadar pişirin.

>> **İpucu:** Patateslerin dağılmaması için dilimleri çok ince kesmeyin ve yemeği pıştikten sonra 10 dakika dinlendirin.

Kiraz'ın Mutfağı