

Patates Oturtma

Toplam 90 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~350 kcal

Açılış 16/10

Kızmış patates ve köftelerin domates sosunda buluştuğu doyurucu bir yemek.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 250 gr Kıyma
- 1 adet Soğan
- 3 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 4 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

Yapılışı

1. Patatesleri dilimleyip kızgın yağda kızartın.
2. Kıymayı baharatlarla yoğurup küçük köfteler yapın.
3. Domatesleri rendeleyin, salça ile sosunu hazırlayın.
4. Tepsiyeye patatesleri dizin, aralarına köfteleri yerleştirin, sosu gezdirin.
5. 180°C fırında 20-35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri kızartırken sosu çekerken dağılmadığını formunu korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Pilav ile servis edin.