

Kıymalı Patates Yemeği

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~390 kcal

Açılış 8/10

Kıymalı patates yemeği, patates küplerini kıyma soğan, sarımsak ve salça ile sıcak suyla kısık ateşte pişiren pratik tencere yemeğidir.

Malzemeler

- 5 adet Patates
- 300 gr Dana kıyma
- 1 adet Kuru soğan
- 3 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 su bardağı Sıcak su
- 0.3 demet Maydanoz
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Patatesleri soyup eşit küpler halinde doğrayın.
2. Kuru soğan ve sarımsağı ince doğrayın.
3. Zeytinyağında soğanı 4 dakika yumuşatın.
4. Dana kıymasını ekleyip 6 dakika kavurun.
5. Domates salçası, patates, sıcak su, tuz ve karabiberi tencereye alın.
6. Yemeği kapağı kapalı olarak 18 dakika patatesler yumuşayana kadar pişirin.
7. Maydanozu kıymalı patatesin üzerine serpin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri aynı boyda doğramak tencere içinde eşit pişmelerini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne kıymalı maydanoz serpip yoğurtla sıcak servis edin.