



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

FIRINDA PATATES PÜRELİ KIYMA

Kıyma
Patates
Süt
Kıyılmış maydanoz
Ayçiçek yağı
un
Tuzsuz ey suyu (ya da tavuk suyu)
Arpacık soğanları
Elma
Elma sirkesi
Kekik
Karabiber
Tuz
Zeytinyağı

Patatesleri az suya koayarak (yaklaşık 15 - 20 dakika) pişirin. Sonra tencereyi ateşten alıp, patatesleri bir süzgeçte süzerek, alüminyum kâğıt döşenmiş bir fırın tepsisine yerleştirin ve tepsiyi fırına verip, patatesleri 5 dakika kızartın. Tepsiyi fırından alıp, patatesleri püre haline getirerek, süt, maydanozlar ve tuzu ekleyip, iyice karıştırın.

Bir tencereye ayçiçek yağının 2 tatlı kaşığı ve unu koyup, tencereyi kısık ateşe oturtun ve sürekli karıştırarak, 2 dakika ısıtın. Et (ya da tavuk) suyunu azar azar ve sürekli çırparak ekleyip, koyulaşmaya kadar (yaklaşık 2 dakika) pişirin. Sonra tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Arpacık soğanları, kuru (ya da taze) elma parçaları ve sirkeyi yapışmayan bir tavaya koyup, tavayı kısık ateşe oturtarak, sirke buharlaşmaya ve soğanlar yumuşamaya kadar (yaklaşık 2 dakika) pişirin. Kıymayı ekleyip, ateşi açın ve bir tahta kaşıkla tersiyle eze eze, harlı ateşte, rengi iyice kahverengileşinceye kadar kavurun.

Tavayı ateşten alıp, kekik, karabiber ve tenceredeki et sulu karışımı ekleyerek, karıştırın.

Karışımı bir fırın kabına döşeyip, üstüne patates püresini kaşıkla yerleştirin ve bir spatulayla düzleştirin. Sonra spatulanın kenarıyla çizerek üstünü şekillendirip, kalan zeytinyağını fırçayla sürün. Kabı fırına verip, üstteki patates püresi tabakası altın sarısı bir renk alıncaya kadar (20 - 30 dakika) pişirdikten sonra, kabı fırından alarak, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında roka salatasıyla.