FIRINDA PATATESLİ KIYMA

1 adet büyük boy soğan
2 adet havuç
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım kg kıyma
200 gram mantar
4 diş sarımsak
Tuz, karabiber
Üzeri için:
5 adet patates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
Tuz, karabiber

İnce kıyılmış soğan ve küp doğranmış havucu sıvıyağda kavurun. Kıymayı ekleyip, kavurmaya devam edin. ince kıyılmış mantar ve sarımsak, tuz, karabiber ilave ederek, kısık ateşte pişirin. Suyunu çekmişse yarım bardak sıcak su ilave edin ve tencereyi ocaktan alın. Fırına dayanıklı bir kabın içine yayın. Diğer tarafta patatesleri haşlayın. Kabuklarını soyup, bir çatalla ezin. Erimiş tereyağının içine ezilmiş patates ve sütü koyarak karıştırın. Unu azar azar ilave ederek topak olmaması için karıştırmaya devam edin. En son tuz ve karabiberi katıp, patatesler pürüzsüz bir kıvama gelene kadar pişirin. Patates harcını, etli karışımın üzerini kapatacak şekilde yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında patateslerin üzeri kızarana kadar pişirin, istediğiniz şekilde dilimleyip, sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69885 • adı:Fırında Patatesli Kıyma • gönderen:nazlım türker • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:49