HACHEE PARMENTİER (FRANSA)

MALZEMELER
400 gr kıyma
150 gr kaşarpeyniri (rendelenmiş)
1 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı süt
3 soğan
7 patates

YAPILIŞ TARİFİ
Soğanı soyduktan sonra ince ince kıyın ve bir tencerede tereyağı ile kavurun. Kıymayı ilave ettikten sonra 6 -10 dakika kadar kavurarak pişirin. Tuz ve karabiberi ekleyip yemeği bir köşede bekletin.Diğer bir yanda ise patatesleri soyduktan sonra yıkayıp yeteri kadar tuz ilave ederek iyice pişene kadar 25 -30 dakika haşlayın. Hemen süzüp ezin ve iki su bardağı sıcak süt ilave ederek patates püresi elde edin.
30 cm çapında bir fırın tepsisini yağladıktan sonra, içine pürenin yarısını koyup eşit şekilde yayın. Ardından kıymalı içi düzgünce yayın ve üzerine kalan püreyi koyun. En üste kaşar peyniri rendesi serpin. 200 derecede ısıtılmış fırına vererek 15 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak salata ile servis yapin

© lezzetler.com tarif no:5504 • adı:Hachee Parmentier (Fransa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:37