



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HACHİ PARMENTİER

5 adet patates
500 gr kıyma
1 diş sarmısak
1 adet soğan
1 adet dolmalık biber
2 çorba kaşığı salça
2 kaşık yağ
Tuz
Kırmızı biber
Emmental peyniri

Patatesleri iki parçaya bölerek bir tencerede kaynatarak pişirin. Patatesler piştikten sonra, onları soyarak bir kaseye koyarak eziniz ve püre haline getiriniz. Daha sonra soğuması için buzdolabına koyunuz (Yaklaşık 10 dakika).

Soğanı, biberi, sarmısağı rendeleyiniz (mikserle yapmanızı tavsiye ederim.)

Tavaya yağı koyduktan sonra kıymayı ekleyiniz ve karıştırmaya başlayınız. Üzerine soğan biber ve sarmısak karışımını ilave ederek 2 çorba kaşığı salçayı da ilave ediniz ve kendi kendi zevkinize göre tuz ve kırmızı biberi ilave ediniz.

Karışım kavrulmuş hale geldikten sonra, 20 veya 25 cm²lik bir tepsi alınız, içine kavrulmuş kıymayı koyunuz. Üzerine ezilmiş patates püresini koyunuz (kıyma ile patatesin karışmaması lazım ²) Altta kıyma üstte patates) patates püresini koyduktan sonra üzerine emmental peynirini dökünüz.

200 °C ısıtılmış fırına tepsiyi koyunuz ve üstteki peyniri eriyip kızarana kadar fırında tutunuz.

