



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HUNNAK

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1/2 kilo patates,
1/2 kilo yağsız dana eti,
2 yumurta,
200 gram domates,
1 baş soğan,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
50 gram margarin yağı,
2 çorba kaşığı rendelenmiş gravyer peyniri,
2 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozu,
2 çorba kaşığı süt,
bir fiske ceviz.i bevva,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Patatesleri iyice yıkadıktan sonra tuzlu kaynar suda haşlamalı. Sonra kabuklarını soymalı ve pompresten geçirerek püre haline getirmeli. Bu püreye ceviz.i bevva'yla yumurtaları, margarin yağını, sütü, rendelenmiş peyniri, tuzla karabiberi katıp karıştırarak karışımı birbirine iyice yedirmeli. Beri yanda zeytinyağıyla rendelenmiş soğanı bir kusaneye koyup kavurmalı. Soğanlar pembeleşince kıyılmış eti katmalı. Bir - İki defa karıştırarak kavurmalı. Kıyma kavrulmaya başlayınca kabuğu soyul düktan sonra çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış domatesi katmalı. Salçayı tuzlayıp biberlemeli ve koyulaşınca kadar karıştırarak pişirmeli. Salça istenilen kıvama gelince, pyrex bir kayık tabağı yağa bulamalı. Kabın altını ve kenarını patates pürelı karışımın üçte ikisiyle sıvamalı. Bunun üstüne kıymalı salçayı boşaltma!ı. Onun üstüne kalan pürelı karışımı yaymalı. Kurutulmuş ekmek tozunu bunun üstüne serpmeli. Pyrex kayık tabağı orta isii bir fırına sürmeli ve yemeğin üstü pembeleşinceye kadar orada tutmalı. Sonra fırından alıp olduğu gibi sofraya götürüp servis yapmalı.