



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PASTA

1/2 kilo kıyma
2 havuç
1 baş soğan (büyük)
2 çorba kaşığı salça (veya taze domates)
1 çorba kaşığı un
1 tablet et suyu
4-5 adet patates (orta boy)
Margarin
2 çay bardağı süt
Tuz
Karabiber

Önce margarin eritilir, içine küçük küçük doğranmış soğan, havuç ve kıyma konup iyice kavrulur. Daha sonra salça üe un da üave edilir ve koyulaşmcaya kadar karıştırılıp, pişmeye bırakılır. Pişen bu karışım, pasta kalıbına aktarılıp, soğumaya bırakılır. Bu arada patateslerle, süttten püre yapılır. Hazırlanan bu püre, kalıpta soğuyan kıymanın üstüne konur ve bu defa orta ateşte pişirilir. Bu yemek, bu şekilde servise verileceği gibi isteyenler iki kalıp kullanırlar, yemeği bir kat kıyma, bir kat püre, bir kat kıyma şeklinde de servis yapabilirler. Yine [?]kıymalı pasta[?] olarak bilinen bir yemekdaha vardır ki bunda kıyma miktarı daha azdır (250 gram kadar). Buna karşılık 50-100 gram mantar, yemeğe ilave edilir.