



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## COTTAGE PIE

Kıymalı Harç İçin:

500 gram kıyma (tercihen dana veya kuzu)

1 adet soğan (doğranmış)

2 diş sarımsak (ezilmiş)

2 adet havuç (doğranmış)

1 su bardağı bezelye

1 yemek kaşığı domates salçası

1 su bardağı et suyu veya su

1 çay kaşığı kekik

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Patates Püresi İçin:

4 adet büyük boy patates

1 yemek kaşığı tereyağı

1/2 su bardağı süt

1 çay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)

1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar veya cheddar peyniri (isteğe bağlı)

Tavaya sıvı yağ alın, soğanları ekleyerek kavurun.

Sarımsağı ve kıymayı ekleyerek kıyma suyunu salıp çekene kadar kavurun.

Doğranmış havuçları ekleyin, ardından domates salçasını ilave edin ve karıştırın.

Baharatları ekleyin, et suyunu veya suyu ilave edip kısık ateşte yaklaşık 15 dakika pişirin.

Son olarak bezelyeyi ekleyin ve birkaç dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın.

Patatesleri haşlayın ve süzün.

Tereyağını ekleyerek patatesleri ezin.

Sütü ve tuzu ekleyerek pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Muskat rendesi ve rendelenmiş peyniri ekleyerek iyice karıştırın.

Kıymalı harcı fırın kabına yayın.

Üzerine patates püresini eşit şekilde yayarak düzeltin.

Önceden ısıtılmış 200 °C fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

Cottage Pie'ı fırından çıkardıktan sonra birkaç dakika dinlendirin ve dilimleyerek sıcak servis yapın.

Not: Bu geleneksel İngiliz yemeği, 18. yüzyılda kırsal kesimde yaşayan aileler tarafından, eldeki malzemelerle hazırlanmış ekonomik bir yemek olarak ortaya çıkmıştır. "Cottage" kelimesi, o dönemde işçi sınıfının yaşadığı küçük evleri ifade eder. Yani, bu tarif tam anlamıyla mütevazı ama lezzetli bir geçmişe sahiptir.