



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN BÖREĞİ (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

1/2 kg. patates
1 çorba kaşığı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı iç yağı
1 baş kuru soğan
225 gr. kuzu kıyması
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı kuru nane

Patatesler tuzlu suda haşlanır. Suyu süzülür. Soyularak sütle püre haline gelinceye kadar eritilerek doğranmış soğanla kavrulur. Sonra et suyu, kıyma ve nane karıştırılarak tekrar kavrulur. Hazırlanan bu karışım yayvan bir kaba koyulur. Üzerine patates serilir. Önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirilerek servis yapılır.