



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN BÖREĞİ

- 1 adet havuç
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 su bardağı et suyu
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı kuru biberiye
- Yarım çay kaşığı kekik
- 2 çorba kaşığı un
- 50 gram taze kaşar peyniri
- 500 gram koyun kıyması
- 800 gram patates
- 1 su bardağı haşlanmış bezelye

Soğan ve havucu yemeklik doğrayın. Bir tavaya sıvı yağı koyup soğan ve havuçları 5-8 dakika kavurun. Kıymayı tavadaki soğan ve havucun içine boca edip tahta kaşıkla kıymayı ezerek hepsini 10 dakika kadar karıştırın. İçine unu, et suyunu, bezelyeyi, biberiyeyi, kekiği ve salçayı koyun, üzerine karabiberi de ektikten sonra 15 dakika suyunu çekmeye bırakın.

Patatesleri soyup tuzlu suda yumuşayınca kadar haşlayın, ardından başka bir kaba aktarın. İçine tereyağ ve sütü ekleyerek patatesleri püre haline getirin. Taze kaşarı rendeleyip içine karıştırın ve bir tutam tuz ekin. Bu arada suyunu çekmiş olan kıyma karışımına da bir tutam tuz atın.

Isıya dayanıklı cam oval tepsiye kıyma karışımını boca edin, ve üzerine patates püresini yayın. Önceden 200 dereceye kadar ısıtılmış fırında 35-40 dakika üzeri hafif kahverengileşinceye kadar tutun.

