



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇOBAN BÖREĞİ

1 kilo dana kıyma  
3 domates  
3 yeşil biber  
2 soğan  
1+1/2 kilo patates  
Maydanoz  
Nane  
Tuz  
Karabiber  
Yağ

Soğan ince doğranır ve kıyma kavurulur. İçine domates, biber, maydanoz, tuz, nane ve karabiber atılarak karıştırılır. Derince bir kap içine dökülür. Bu arada patatesler püre yapılır. Kıymanın üstüne yayılır. Biraz yağ sürülür ve peynir rendesi yapıp fırına verilir. Üstü iyice kızarıncaya servis yapılır.