



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN BÖREĐİ

SuperFresh Garnitür 1 paket
SuperFresh Mısır 1 bardak
SuperFresh Soğan ½ bardak
Patates 1 kg
Tereyağı 100 gr
Az yağlı kıyma 700 gr
Et suyu ½ bardak
Tuz
Karabiber

Patatesleri soyun, gelişigüzel iri halde doğrayın ve tuzlu suda yumuşayıncaya dek pişirin. Tereyağın yarısını tavaya ekleyin. SuperFresh Tatlı Beyaz Soğanı ekleyin ve soteleyin. SuperFresh Garnitür ve Superfresh Mısırı ilave edip pişirmeye devam edin. Et suyu ve kıymayı ekleyin. Tuz ve karabiber ekleyip üzeri açık halde 10 dakika kadar pişirin. Patatesleri püre haline getirin. Fırını 200 derecede ısıtın. Bir borcama kıymalı karışımı yayın. Üzerine patates püresini yayın. Yaklaşık 30 dakika fırında pişirin.

