



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN BÖREĞİ

Koyun kıyması 500 gr.
Et suyu 1 su bardağı
Patates 800 gr.
Domates salçası 1 çorba kaşığı
Havuç 1 adet
Soğan 1 adet
Sıvı yağ 1 çorba kaşığı
Un 2 çorba kaşığı
Kekik 1/2 çay kaşığı
Tereyağı 1 çorba kaşığı
Karabiber
Tuz
Kaşar peyniri (taze) 50 gr.

Fırını 200 C dereceye getirin. Soğan ve havucu yemeklik doğrayın. Tavaya sıvı yağı koyup soğan ve havuçları 5-8 dakika kavurun. Bu arada patatesleri soyup tuzlu suda yumuşayınca kadar haşlayın. Kıymayı tavadaki soğan ve havucun içine boca edip 10 dakika tahta kaşıkla kıymayı ezerek hepsini karıştırın. İçine unu, et suyunu, biberiye, kekik ve salçayı koyun, üzerine karabiberi de ektikten sonra 15 dakika suyunu çekmeye bırakın.

Patatesleri tereyağı ve sütle püre haline getirin. Taze kaşarı rendeleyip içine karıştırın ve bir tutam tuzu ekin. Bu arada suyunu çekmiş olan kıyma karışımına da bir tutam tuz atın. Bir Borcam fırın tepsisine kıyma karışımını boca edip iyice yayın. Üzerine patates püresini yayın. Fırında 35-40 dakika üzeri hafif kahverengileşinceye kadar tutun.

