



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN BÖREĞİ

Malzemeler:

2 adet soğan

2 çorba kaşığı sıvı yağ

500 gram kıyma

3 adet sivri biber

2 adet domates

6-7 sap maydanoz

Tuz karabiber

1 adet yufka

Püre İçin:

Yarım kilogram patates

1 çay bardağı süt

1 çorba kaşığı margarin

2 adet yumurtanın sarısı

Tuz karabiber

Üzeri için:

100 gram kaşar peyniri

Hazırlanışı:

İnce doğranmış soğanı sıvı yağda pembeleştirin, kıyma ve doğranmış biberi ekleyip kavurun. Küp şeklinde doğranmış domatesi ve karabiberi ilave edin. Kısık ateşte 15 dakika pişirin. Altını kapatıp, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi katın. Patatesleri haşladıktan sonra, püre haline getirin. Yağ, süt, karabiber ve tuzu ilave edip karıştırın. Ilınınca yumurta sarılarını ekleyin. Yufkayı yağlanmış fırın kabının içine kenarlarını da kapatacak şekilde döşeyin. Püreyi kıymanın üzerine düzgün bir şekilde yayın. Üzerine çatalla uzunlamasına derin çizgiler yapın. Yumurta sarısı sürün. 200 dereceye ayarlanmış ve önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Pişmesine yakın üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Peynir eriyene kadar fırında bekletin.