



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN BÖREĞİ

250 gr Banvit Kırmızı Dana Kıyma

500 gr patates

2 çorba kaşığı süt

2 çorba kaşığı tereyağı

1 adet büyük boy soğan

(iri doğranmış)

1 çorba kaşığı kuru nane

Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

1 Patateslere üzerine çıkıncaya kadar kaynar su koyun. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 25-30 dak. haşlayıp, süzün. Ilıncaya kadar dinlendirin. Kabuklarını soyup, patates ezici ile iyice ezin. Ezme işlemi sırasında sütü ve tereyağının yarısını katıp, yedirin.

2 Kalan tereyağını ısıtıp, soğanı katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin.

3 Kıymayı ekleyip, kaşığın tersiyle hafifçe bastırarak, hafif kahverengi oluncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. daha soteleyin.

4 Kıymaya nane, tuz ve karabiber serpip, harmanlayın. Patatesi ekleyip, iyice karıştırın. Orta ateşte ve karıştırmaya devam ederek 4-5 dak. pişirin.

5 Yağlanmış 20x20 cm ebatlarında bir fırın kalıbına boşaltın. Kaşığın tersiyle düzelterek her tarafına eşit yayın. Önceden ısıtılmış 200°C fırında, üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 20-25 dak. pişirin.

6 Fırından çıkardıktan sonra 10-15 dak. dinlendirip, servis yapın.

