



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN BÖREĞİ

- 1 paket Knorr Patates Püresi
- 1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
- 5 damla Knorr Acisso
- 150 gr dana kıyma
- 50 gr kuzu kıyma
- 2 adet havuç (rendelenmiş)
- 3 adet domates (rendelenmiş)
- 1 adet orta boy soğan (yemeklik doğranmış)
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı bezelye (haşlanmış)
- ½ su bardağı süt
- ½ yemek kaşığı Sana

Geniş bir teflon tavada kıyma renk değıştiren kadar yaklaşık 2-3 dakika kavurduktan sonra sırasıyla soğan, havuç, Knorr Sarımsaklı Çeşni, Knorr Acisso ve domates ilave edilerek orta ateşte 8-10 dakika pişirilir.

Son olarak bezelyeler ve suyu ilave edilerek 2 dakika daha pişirilir.

Pişen kıyma karışımı borcama aktarılır.

Knorr Patates Püresi su,süt ve Sana ile talimatlarına göre pişirilerek kıymanın üzerini kaplayacak şekilde sıvanır. 180 derecede 10 dakika pişirilerek servis edilir.

