ÇOBAN PAYI

İç harcı için:
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
2 yemek kaşığı doğranmış kuru soğan
250 g dana kıyması
2 adet küçük doğranmış sivri yeşilbiber
2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz ve karabiber
Üzerinin kreması için:
1 bardak köftelik bulgur
2 bardak süt
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
Üzerine serpiştirmek için:
1 yemek kaşığı toz parmesan

Kıymalı iç harcını hazırlamak için soğanları, sararıncaya kadar soteleyin ve kıymayla sivri biberi ekleyerek soteleme işlemine devam edin. Kıymalar kavrulduğunda maydanoz, pul biber, tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Üzerinin kremasını hazırlamak için, 2 bardak sütte bulguru yaklaşık 10 dakika pişirin. Ocaktan aldığınızda tereyağı ve yumurta sarısı ilave edin. Tuz ile lezzetlendirin.
Kıymalı harcı bir fırın kabına döşeyin ve üzerini düzeltin. Hazırladığınız kremayı bir kaşık yardımıyla üzerine yayın. En üste de rendelenmiş parmesan peynirlerini serpiştirerek 180 derecelik fırında üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar 25-30 dakika kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:125389 • adı:Çoban Payı • gönderen:bahçevan • indirme tarihi:17.04.2024 - 06:01