ÇOBAN PAYI

700 gr kıyma
700 gr patates püresi
75 gr sana yağı
3 yemek kaşığı yumurta sarısı
200 ml et suyu
1 adet taze soğan(ince kesilmiş)

Ön hazırlık olarak et suyunu küçük bir kapta bir taşım kaynatıp, kabı ateşten alın. 45 g (3 çorba kaşığı) Sana?yı bir tencerede orta ateşte eritin. Yağ kızınca soğanı ilave edip, fazla renk almadan sote edin. Kıymayı katıp, sık sık karıştırarak, birkaç dakika kavurun. Sıcak olarak et suyunu ilave edin. Bir taşım kaynatın. Tenceredeki malzemeyi ağır ateşte 10 dakika pişirin. Derince bir fırın kabına pişmiş soğanlı kıymayı yayın. Yumurta sarılarını püreye katıp, karıştırın. Bu püreyi bir sıkma torbasına doldurup, kıymanın üzerine, kıymalı harcı tamamen örtecek biçimde sıkın. Üzerine fırçayla kalan 2 çorba kaşığı eritilmiş Sana?yı sürün. Fırın kabını önceden 200˚C?ye getirilip ısıtılmış olan fırına sürüp, pürenin üzeri iyice kızarıncaya ve yer yer kahverengi lekelerle bezenmiş altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin. Kabı fırından alın. Çoban Payı?nı üçgen parçalar halinde kesip, sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61140 • adı:Çoban Payı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:01.06.2024 - 13:40