



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## COTTAGE PİE

- 4 adet patates
- 3 tatlı kaşığı parmesan
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet yumurta sarısı
- 300 gram kıyma
- 5 adet mantar
- 1 çay bardağı bezelye
- 1 çay bardağı mısır
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 su bardağı su
- 1 adet kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 adet havuç
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet defne yaprağı
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik

Patatesleri haşlanması için bol suyla birlikte ocağa alın.  
Soğanı ve sarımsağı yemeklik, havuçları ve mantarları küp küp doğrayın.  
Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğanı kavurmaya başlayın.  
Ardından sarımsağı ve havucu ekleyip kavurmaya devam edin.  
Kıymayı ekleyip kavurmayı sürdürün.  
Kıymanın rengi dönünce mantarı da ekleyin.  
Bezelye, mısır ve salçayı da ilave edip birkaç dakika daha kavurun.  
Tuzunu ve baharatlarını ekleyip harmanlayın.  
Et suyunu ve ılık suyu da ekleyip sos gibi bir kıvam alana kadar pişirin.  
Haşlanan patatesleri soyup ezerek püre haline getirin.  
Yumurta sarısını, parmesanı, tuzu ve karabiberi de ekleyip harmanlayın.  
Kıymalı harcı geniş bir fırın kabının tabanına güzelce yayın.  
Püreyi de üzerine döküp üzerini çatalla çiziniz. (Daha şık bir sunum için sıkma torbası da kullanabilirsiniz.)  
Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra yemeği fırına verin.  
Üzeri kızarana kadar aşağı yukarı yarım saat fırınlayın.  
Fırından çıkınca dilimleyip servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:124092 • adi:Cottage Pie • gönderen:kurşun asker • indirme tarihi:21.05.2024 - 21:31