



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

COTTAGE PIE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Patates Püresi için:

6 büyük boy patates

1/4 su bardağı süt

2 yemek kaşığı tereyağı

Tuz, karabiber

Et Harcı için:

500 gram kıyma (dana veya kuzu)

1 adet büyük boy soğan, doğranmış

2 diş sarımsak, ezilmiş

1 adet havuç, rendelenmiş

1 su bardağı bezelye (isteğe bağlı)

2 yemek kaşığı domates salçası

1 su bardağı et suyu veya su

Tuz, karabiber

Birkaç dal taze kekik veya kuru kekik

Patatesleri soyun, küçük parçalara kesin ve tuzlu kaynar suda yumuşayana kadar haşlayın.

Haşlanmış patatesleri süzün ve bir karıştırma kabına alın. Üzerine tereyağı, süt, tuz ve karabiber ekleyerek pürüzsüz bir püre elde edene kadar ezin. Kenara alın.

Bir tavada kıymayı kavurun. Kıyma suyunu bırakıp çekene kadar pişirin.

Soğan ve sarımsağı ekleyerek yumuşayana kadar kavurun.

Rendelenmiş havucu ve bezelyeleri (varsa) ekleyin ve birkaç dakika daha pişirin.

Domates salçasını ekleyin ve karıştırın. Ardından et suyunu veya suyu ilave edin.

Tuz, karabiber ve taze veya kuru kekikle tatlandırın. Kısık ateşte pişirin.

Fırın kabına et karışımını yayın ve üzerine patates püresini düzgün bir şekilde yayın.

Önceden ısıtılmış 200°C fırında üzeri kızarana kadar pişirin (yaklaşık 20-25 dakika).

Fırından çıkarıp birkaç dakika dinlendirin, dilimleyerek servis yapın.

Not: Cottage pie sıcak servis edilir ve yanında taze yeşillikler veya marine edilmiş sebzelerle servis edilerek tamamlanabilir.



