



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA KIYMALI PATATES

500 gr siğir kıyması  
1 kg patates (kaynatılıp, suyu süzülerek, kabukları soyulmuş)  
4 çorba kaşığı tereyağı  
1/4 su bardağı süt  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
60 gr (1/2 su bardağı) un  
2 yumurta (hafifçe çirpılmış)  
2 çorba kaşığı rafine yağ  
2 orta boy soğan (ince doğranmış)  
125 gr mantar (temizlenip, dilimlenmiş)  
1 çay kaşığı kimyon 25 gr (1/2 su bardağı kaşar peyniri rendesi)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

Patates, 2 çorba kaşığı tereyağı, süt, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1/2 tatlı kaşığı biberi karıştırınız. Çatalla karışımı püre haline getirip, 10 dakika bir kenarda bekletiniz.

Tahta bir kaşıkla 1/4 su bardağı un ve çirpilmiş yumurtanın yarısını ekleyip, pürütsüz ve hafif kalın olana kadar döverek bir kenara bırakınız.

Büyük bir tavada kalan 2 çorba kaşığı yağı ve rafine yağı kızdırınız. Soğanları koyup, ara-sıra karıştırarak 5 dakika pişiriniz. Mantarları katıp, arada karıştırarak 3 dakika pişiriniz. Kıyma, geri kalan 1 tatlı kaşığı tuz, 1/2 tatlı kaşığı biber ve kimyonu ekleyip, arada karıştırarak 8-10 dakika, kıyma kızarana kadar pişiriniz.

Geri kalan 1/4 su bardağı unu katıp, ateşi kısınız. Arasıra karıştırarak, 5 dakika daha pişirip, tavayı ateşten indiriniz.

Patatesli karışımın yarısını bir tepsinin dibine döşeyip, üstüne tavadaki kıymalı karışımı dökünüz. Patatesli karışımın kalan yarısıyla, kıymalı karışımın üstünü örtünüz. Kalan çirpilmiş yumurtayı hamur fırçasıyla patateslerin üstüne sürüp, kaşar peyniri rendesini serpiniz. Tepeyi fırına sürüp 30 - 40 dakika, üstü nar gibi kızarana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, servis ediniz.