



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PATATES PÜRELİ PIRASA

4 adet pırasa  
1 kg patates  
Yeteri kadar su  
2 su bardağı rendelenmiş taze kaşar  
1'er adet soğan ve havuç  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
Yarım kg dana kıyma  
1 adet büyük boy domates  
Tuz  
Karabiber  
Pulbiber  
Yenibahar

Patatesleri soyup irice doğrayın ve bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ve bir tutam tuz ekleyip yumuşayana dek pişirin. Suyunu süzdükten sonra biraz ılıtın ve çatalla ezerek püre haline getirin. Üzerine kaşar peyniri, tuz ve karabiber katıp karıştırın. Pırasaları çok ince olmayacak halkalar halinde doğrayın. Soğan ve havucu temizleyip küp doğrayın. Zeytinyağını bir tavaya alıp, havucu ekleyin. Birkaç dakika karıştırarak kavurduktan sonra pırasa ve soğanı katın. Birlikte bir-iki dakika kavurup, kıyma, tuz, karabiber, pulbiber ve yenibahar katın. En son küp doğranmış domates ilave edin ve suyunu çekene dek pişirin. Ortası delik bir kek kalıbını yağlayıp, patates püresinin yarısını kenarlarını da kaplayacak şekilde içine koyun. Üzerine pırasalı harcı koyup düzeltin. Yeniden patates püresi koyun ve harç görünmeyecek şekilde kalıba yerleştirin. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında 45 dakika pişirin. Servis tabağına ters çevirerek çıkarın. Dilimleyerek servis yapın.

