



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ SARAY KEBABI

Emine Beder

1/2 KG. KUŞBAŞI ET (BONFİLELİK ET TERCİH EDİLİR)
2 ORTA BOY SOĞAN
2 ORTA BOY HAVUÇ
5 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ
250 GR. BEZELYE (HAŞLANMIŞ)
2 ORTA BOY DOMATES
1 ÇORBA KAŞIĞI SALÇA
TUZ
KARABİBER
PÜRESİ İÇİN:
5 ORTA BOY PATATES
1 YUMURTA SARISI
50 GR. KAŞAR RENDESİ
TUZ

Tencereye yağı alalım. Etleri ekleyip suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Piyaz doğranmış soğanları, yuvarlak dilimlenmiş havuçları ekleyip 2-3 dk. daha kavuralım. Salçayı, tuzu, karabiberi ekleyip birkaç kez çevirelim, etlerin üzerini hafifçe aşacak kadar sıcak suyu ekleyerek ağır ateşte etler yumuşayana dek pişirelim. Bu arada püreyi hazırlayalım. Haşlanmış patatesleri sıcakken rendeleyip ezerek pürüzsüz kıvama getirelim. Patates rendesi iyice ılıdığında içine yumurta sarısını, tuzu ve kaşar rendesini ekleyip karıştıralım. Kebabı ateşten alalım. İçine haşlanmış bezelyeleri ekleyip karıştırarak fırın kabına yoyalım. Püreden kaşık yardımıyla yumurta iriliğinde düzgün yuvarlak parçalar alıp eşit aralıklarla kebabın üzerine yerleştirelim. Isıtılmış 200 ısı fırında püre topçuklarının üzerleri hafifçe pembeleşene dek pişirerek servis yapalım.