



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜNKÂR TACI

500 gr. sığır kıyması
3 çorba kaşığı ketçap
yarım bardak ufalanmış bayat ekmek içi
2 bardak patates püresi
ince kaşar peyniri dilimleri
yarım bardak süt
1 ufak kutu konserve bezelye, ya da fasulye, (pişirilip suyu süzölmüş)
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan
4 çorba kaşığı tereyağı.

Fırın orta sıcaklıkta ısıtılır. Kıyma, ufalanmış ekmek içi, süt ve baharat birlikte yoğrulup halka haline getirilir ve 30 cm. çapındaki bir tart kalıbının içine yerleştirilir; ortası patates püresini alacak kadar açık bırakılır. Fırında 30 dakika pişirilir, dışarı çıkarılıp dibine birikmiş olan et suyu bir kaşıkla alınır ve halkanın ortası patates püresi ile doldurulur. Peynir dilimleri pürenin üzerine konur. Fırında 10 dakika daha veya peynirler eriyinceye kadar pişirilir. Yeşil sebzeler tereyağı ile yağlanıp halkanın etrafına konur.

[ML® Hünkâr Halkası için tıklayın](#)
