



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HÜNKAR TACI

500 gr. sığır kıyması  
3 dilim bayat ekme içi  
½ bardak süt  
1 çay kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan  
3 çorba kaşığı ketçap  
2 bardak patates püresi  
İnce kaşar peyniri dilimleri  
2 çorba kaşığı KOSKA Tahin  
1 ufak kutu konserve bezelye veya fasulye (pişirilip süzölmüş)  
Tereyağı

Fırın orta sıcaklıkta ısıtılır. Kıyma, ufalanmış ekme içi, tahin, 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.

