



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HUNNAK

### MALZEMELER

1/2 kg patates  
1/2 kg kıyma  
1 soğan  
3 biber  
2 domates  
1 su bardağı süt  
rendelenmiş kaşar,  
1 yumurta,  
2 çorba kaşığı margarin,  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
tuz  
karabiber  
kırmızı biber  
galeta unu

### HAZIRLANIŞI

Patatesleri haşlayın ve püre haline getirin. İçine süt, yumurta, rende kaşar, tuz, karabiber ekleyin. Diğer tarafta, sıvıyağın içinde soğanı, biberi ve kıymayı kavurun, domatesleri ekleyerek, yumuşayınca kadar pişirin. Fırına dayanıklı, derin bir cam kabı yağlayarak püre haline getirdiğiniz patatesin yarısını iyice yayın. Üzerine kavurulmuş kıymayı yayın ve pürenin diğer yarısını kıymanın üzerine yayın. En üzerine galeta unu dökerek orta dereceli fırında galeta unu pembeleşinceye kadar pişirin