



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HUNNAK

Malzeme:

1/2 kg. yağsız dana eti
2 adet yumurta
4 adet domates
1 adet soğan
1/2 kg. patates
2 kaşık zeytinyağı
50 gr. margarin
2 kaşık galeta unu
2 kaşık süt
2 kaşık kaşar rendesi
Karabiber
Tuz

Yapılışı:

Patatesleri haşlayıp, püre yapın. Buna yumurtaları, margarini, peyniri, sütü, tuz ve karabiberi katıp, iyice yedin. Soğanı doğrayıp, zeytinyağında kavurun. Etleri katıp kavurun. Bu karışıma domatesleri, tuz ve biberi ekleyip, karıştırın. Bir borcamı yağlayıp, patatesli karışımın 3'te ikisini güzelce yayın. İçine etli sosu döşeyin. Kalan püreyi üzerine döşeyin. Galeta ununu serpip, orta dereceli fırında pişirin.
