



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMA SOSLU FIRIN PÜRE

Malzemesi

2 yemek kaşığı Tamek Salçacık
2 adet orta boy soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
500 gr. az yağlı dana kıyma
1 adet et suyu tableti
100 gr. hazır patates püresi tozu
100 gr. kaşar peyniri
250 gr. domates
1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz sapı
Tuz
Karabiber

Soğanları iyice kıyıp sıvı yağda pembeleştirin. Kıymayı ve Tamek Salçacığı katıp kavurmaya devam edin. 150 ml. suda erittiğiniz et suyu tabletini katın. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Patates püresini 2 su bardağı sıcak suda eritin. Rendelenmiş kaşar peynirini katıp iyice karıştırın. Domatesleri dilimleyin. Kıyma sosunu bir fırın kabına koyup üzerine domates dilimlerini yerleştirin. Patates püresini bir krema sıkıcısıyla dekoratif bir şekilde üzerine sıkıp önceden 225° ısıtılmış fırının alttan ikinci rafında 15-20 dk. pişirin. Servis yapmadan önce ince kıyılmış maydanoz sapı ile süsleyin.