



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI DONDURMA PAÇA (DADAY KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

200 gr. (1 Kase) Daday Ev Yoğurdu

100 gr. Dana Kıyması

6 Adet. Yumurta

2 Çorba Kaşığı Daday Tereyağı

1 Çorba Kaşığı Nişasta

3 Diş Sarımsak

1 Tutam Tuz

1 Tutam Kırmızı Pul Biber

Yoğurt çukur bir kaba konur. Üzerine yumurtalar kırılarak çırpılır.

Ayrı bir tavada kıyma yağın çekene dek kavrulur.

Kavrulan kıyma hafifçe ılımaya bırakılır. Ilık kıyma yoğurt ve yumurtanın çırpılmasıyla elde edilmiş olan karışıma ilave edilir.

Sarımsaklar havanda bir tutam tuz ile dövüldükten sonra karışıma eklenir.

Ayrı bir kapta bir miktar su ile eritilen nişasta da karışıma ilave edilir.

Tüm malzemeleri tamamlanan karışım birkaç kez daha karıştırıldıktan sonra dinlenmeye bırakılır.

Bir yayvan tepsi ya da tava, bir çorba kaşığı tereyağı ilave edilerek yağlanır.

Dinlenmekte olan karışım tabanı kızdırılmış tereyağ ile yağlanan yayvan kaba dökülür.

Kısık ateş üzerine konan yayvan kap (tepsi veya geniş tava) çevrilerek bir iki göbek atımı pişirilir.

Ocaktan alınan yemek 180 ŞC ısıtılmış fırına sürülür.

Suyunu çekene dek pişirilen yemek fırından çıkarılarak üzerine pul biber serpiştirilir.

Ayrı bir tavada 1 kaşık tereyağı kızdırıldıktan sonra yemeğin üzerine gezdirilmek suretiyle dökülür.

İsteğe göre porsiyonlanan yemek tabaklara alınarak sıcak servis edilir.

