



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATATES

Malzemeler:

4 kaşık tereyağı

1 orta boy soğan

700 gr. kıyma

4/5 su bardağı et suyu

3 adet yumurta sarısı

700 gr civarında patates püresi

Soğanları ince şekilde kıyın. Bir yanda da et suyunu bir taşım kaynatın. Başka bir tencerenin içine 3 kaşık margarini eritin yağ kızınca soğanları ilave edip hafif örseleyin sonra kıymayı da katıp sık sık karıştırarak birkaç dakika kavurun. Sıcak olarak et suyunu ilave edin. Tencerede ki malzemeyi 10 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Yumurta sarılarını patates püresine katıp karıştırın. Tepsiyeye kalan eritilmiş 2 kaşık tereyağını sürün. Sonra tenceredeki pişmiş püreyi yayın. Üzerine kavrulmuş kıymayı serin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırına sürün. Pürenin altı pişene kadar pişirin. Piştikten sonra dikdörtgen parçalar halinde kesin. Sıcak servis yapın.