



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRAL BÖREĞİ:

Malzemesi:

500 gr patates

500 gr koyun kıyması

2 çorba kaşığı margarin

1 küçük baş soğan

1 bardak süt

1 çorba kaşığı salça

1/2 çorba kaşığı hardal-tuz ve karabiber

1 bardak et suyu

YAPILIŞI:

Bir kaseye koyun kıyması koyun çentilmiş soğanı katın. Tuz biber ekin. Et suyunda salçaya eritin hardalla kıymaya katın. Kalan et suyunu yavaş yavaş koyun ve hepsini iyice birbirine yedin Patatesleri Haşlayın püre haline yetirin. Püreye margarinin yarısını parça parça koyun. Ilık sütü yavaş yavaş katın iyice yedin. Karışımı ateşe koyup karıştırarak bir taşım kaynatın kalan margarinle fırın tepsisini yağa bulayın kıymalı karışımı döküp üstüne düzeltin. Kıymanın üstüne püreyi boşaltın çok ısıtılmış fırına sürün üstü iyice kızarınca fırından çıkararak sıcak olarak servis yapın.

:D