



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LABSKAUS

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram patates  
250 gram tuzlu siğir eti (konserve ya da haşlanmış)  
2 adet soğan  
2 adet pancar turşusu  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 adet yumurta (üstü için)  
2 adet salamura ringa balığı filetosu (isteğe bağlı)  
Tuz ve karabiber

Patatesleri soyup küçük parçalara doğrayın ve tuzlu suda haşlayın. Haşlanan patatesleri süzüp ezerek püre haline getirin.

Bir tavada tereyağını eritin. İnce doğranmış soğanları ekleyerek yumuşayana kadar soteleyin.

Tuzlu siğir etini küçük parçalar halinde doğrayın. Pancarı da küp şeklinde doğrayarak bir kenara alın.

Patates püresini, doğranmış eti, sotelenmiş soğanı ve pancar turşusunu geniş bir karıştırma kabında birleştirin. Tuz ve karabiberle tatlandırarak iyice karıştırın.

Ayrı bir tavada az yağ ile yumurtaları göz göz olacak şekilde pişirin. Hazırladığınız Labskaus karışımını tabağa alın. Üzerine bir göz yumurta ekleyin ve yanına salamura ringa balığı filetosu koyarak servis yapın.

