



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## PATATES PÜRELİ KEBAP

### MALZEMELER

5-6 adet büyük boy patates  
1 tutam rendelenmiş muskat  
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
yeterli miktarda tuz  
yeterli miktarda karabiber  
2 adet yumurta  
1/2 kg dana kuşbaşı et  
4 çorba kaşığı margarin  
2 adet domates  
1/2 demet maydanoz  
6 adet ince dilim kaşar peyniri

### HAZIRLANIŞI

Patatesleri haşlayıp püre haline getirin. Tepsiyeye yaydıktan sonra suyunu çekmesi için 10 dakika kadar fırına verin. Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Biraz soğuduktan sonra içine bir tutam rendelenmiş muskat, bir çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri, tuz, yumurta ve karabiber koyup iyice karıştırın. Ayrı bir tencereye eti alın ve içine 3 çorba kaşığı yağı koyup kendi suyu ile kavurun. Tuz ve karabiber de ilave ettikten sonra bir kenarda bekletin. Hazırlanan patates püresinin yarısını yağlı tepsiyeye boşaltın ve yayın. Üzerine eti koyun ve yayın sonra domates dilimlerini dizin, maydanozları bütün olarak bölmeden dizin. 1 çorba kaşığı margarini eritin ve üzerinde gezdirin. En üste kalan patates püresini koyun ve onu da yayın en son olarak onun da üstüne kaşar peyniri dilimlerini dizin. Önceden ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirin.