



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ ÇOBAN PAYI

500 gr dana kıyma
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet havuc (küçük küp doğranmış)
1 adet ince doğranmış soğan
2 diş sarımsak
200 gr bezelye
200 gr mısır
2 yemek kaşığı taze dağ kekiği
4 orta boy patates
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1/4 su bardaęı süt
1/4 su bardağı ince doğranmış frenk soğanı
Kimyon
Tuz
Karabiber

Kızdırdığınız yağda soğanı kavurun. Sarımsak ve kıymayı da ekleyip kavurmaya devam edin. Bezelye, havuç ve mısırı da ilave edin, sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Kimyonu, tuzu, karabiberi ve taze dağ kekiğini de ilave edip karıştırın.

Dięer tarafta patatesleri yumuşayana kadar haşlayın.

Haşlanan patatesleri süzün yağı ve sütü ekleyip patatesleri iyice püre kıvamına getirin.

Frenk soğanını ve tuzu, karabiberi ekleyip karıştırın.

Pişirdiğiniz kıyma karışımını fırın tepsisine yayın.

Üzerine de patates püresini yayın.

175 derece ısıda fırına sürüp üzeri kızarana dek yaklaşık 30 dakika pişirin.

Dilim dilim kesip servise sunun.