



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATE CHİNOİS

3 Yemek Kaşığı Sana Ekmeküstü Kase
1 Su Bardağı mısır tanesi ya da ezilmiş mısır
2 Yemek Kaşığı sivi yağ
0,5 Su Bardağı süt
500 gr kıyma
1 Adet kuru soğan
6 Adet orta boy patates

Patatesleri haslayın. Bu arada kıymalı sosu hazırlayalım, bunun için incecik kıydığınız soğanı sivi yağda kavurun. Kıymayı ekleyin ve karıştırarak pisirin. Tuzunu ve biberini ayarlayın. Haslanan patatesleri sıcakken ezin margarin ekleyip homojen bir kıvam alana dek karıştırın. Tuzunu ekleyin. Orta boy bir borcama kıymalı harcı yayın. Üzerine mısır püresini serin ve en üstüne patates püresini yayın. Arzu ederseniz üzerine margarin parçaları koyabilirsiniz. 220C de üzeri kızarana kadar pisirin. Yeşil salata ve pilavla ikram edebilirsiniz.



Fotoğraf "çıtak" tarafından gönderildi. 22.06.2017