



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ KEBAP

5-6 adet patates
1 tutam rendelenmiş muskat
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1-2 çay kaşığı tuz
1-2 çay kaşığı karabiber
2 adet yumurta
Yarım kilo dana kuşbaşı
4 çorba kaşığı margarin
2 adet domates
Yarım demet maydonoz
6 adet dilim kaşar peynirii

Patatesleri haşlıyoruz. Biraz soğuyunca içine muskat, rende kaşar, tuz, yumurta, karabiber koyup karıştırıyoruz. Başka tencerede eti 3 çorba kaşığı yağ ile tuz ve karabiberini ekleyip kendi suyunda kavuruyoruz. Yağlanmış tepsiye patatesin yarısını yayıyoruz. Üzerine eti koyuyoruz, domatesleri dilimleyip etin üstüne diziyoruz. Maydonozları kıymadan domateslerin üzerine yaprak yaprak diziyoruz. 1 çorba kaşığı margarini eritip üstlerinden gezdiriyoruz. En üstüne de kalan patates püresini yayıyoruz. Patatesin üstüne de dilim kaşarları koyuyoruz. 170 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.