



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ TANE TANE KAVURMA

1 adet iri kuru soğan
500 gr kıyma
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Püre için:
4 adet orta boy patates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı beyaz biber
1 çay kaşığı tuz

Soğan çok ince kıyılır. Tavaya atılır, tereyağı ve kıyma eklenir, suyunun bırakıp çekene kadar çevrilir. Sonra tuz eklenir. Suyunu çekene kadar pişirilir. Diğer tarafta haşlanan sıcak patateslerin kabukları soyulur. Tereyağı, tuz ve beyaz biber eklenerek ezilir. Kavrulan kıyma fırın kabına aktarılır. Üzerine patates püresi yayılır. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.