



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAKİR AĞA KEBABI

600 gram dana kıyması
70 gram rendelenmiş kaşar peyniri
500 gram patates
3 çorba kaşığı margarin
2 yumurta
1 soğan
1 dilim bayat ekmek içi
1 bardak süt
Yeteri kadar kırmızı biber
Karabiber
Tuz

Kenarları yüksek bir kek kalıbını yağa bulayıp bir kenara bırakın. Sütün yarısını bir tencereye koyarak ateşe oturtun. Buna ufalanmış bayat ekmek içini katın ve karıştırın. Beş dakika sonra ateşten indirin. Rendelenmiş soğanı kıymayla birlikte bir tepsiye koyun. Buna sütlü ekmek içini, yumurtaları, tuzu ve karabiberi katıp, yoğurun. Sonra bu karışımı yağlanmış olan turta kalıbının içine boşaltın ve elinizle her tarafına eşit olarak yayın. Üstünü iyice yağlanmış olan yağlı kağıtla örttükten sonra kalıbı orta ısı fırına sürün. Yarım saat pişirin. Patatesleri haşladıktan sonra kabuklarını soyun ve püre makinesinden geçirin. Ezilen patatesleri kalan margarin ve sütle birlikte bir tencereye koyup, ateşe oturtun. Beş dakika kadar karıştırarak pişirin, [işmiş eti, fırından çıkarın ve bir tabağa ters çevirerek boşaltın. Püreyi etin üstüne döküp kaşıkla biçimlendirin. Rendelenmiş kaşar peynirini de pürenin üstüne serptikten sonra tekrar fırına sürün ve il/eri kıl/arıncaya kadar bırakın. Yemeği fırından çıkarınca üstüne kırmızı biberi serpip sıcak sıcak servis yapın.