



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ ÇOBAN PAYI

### Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana yağı
- Yarım su bardağı barbunya (1 su bardağı haşlanmış)
- Yarım su bardağı nohut (1 su bardağı haşlanmış)
- Yarım su bardağı kuru fasulye (1 su bardağı haşlanmış)
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 200 g Kıyma
- 1 adet havuç
- 2 adet sivri biber
- 3 diş sarımsak
- 2 su bardağı et suyu
- 1 adet defneyaprağı
- Tuz ve karabiber
- Üzeri için:
- 2 adet patates
- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 4 yemek kaşığı süt
- 1 su bardağı rende kaşar

### Hazırlanışı

Barbunyayı, nohudu ve kuru fasulyeyi bir gece önceden ıslatıp, tuz eklemeyen haşlayın.

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Domatesi küp küp doğrayın.

Havucun kabuğunu kazıyıp, rendeleyin.

Sivribiberin tohumlarını ayıklayıp, kıyın.

Sarımsakları kıyın.

Patatesleri haşlayıp, ezin.

Harcı için: Yayvan bir tencerede Sana yağını kızdırıp, içine kıymayı ilave edip, kıyma suyunu çekinceye kadar kavurun.

Kıyma suyunu çekince içine piyazlık kuru soğanları ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar renk alınca içine kıyılmış sivribiberleri, rendelenmiş havuçları ilave edip, kavurmaya edin.

Daha sonra içine haşlanmış kuru fasulyeleri, nohudu, barbunyayı, doğranmış domatesleri, et suyunu defneyi, tuz, karabiberi ilave edip, bir taşım orta ateşte kaynatın.

Pişen harcı ısıya dayanıklı bir fırın tepsisine alın.

Haşlayıp ezdiğiniz patatesleri, süt ve Sana Crème Bonjour ile karıştırarak püre haline getirin.

İki kaşık yardımı ile püreye şekil vererek tepsinin içindeki harcın üzerini püreyle kapatın.

Kaşar peyniri serpip, önceden 200 derecede ısıttığınız fırında 20?25 dakika pürenin üzeri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.