



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SHEPHERD&APOS;S PİE

- 300 gram kıyma
- 4 adet patates
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 adet yumurta sarısı
- 5 adet mantar
- 1 çay bardağı bezelye
- 1 çay bardağı mısır
- 3 tatlı kaşığı parmesan peyniri
- 1 adet havuç
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet defne yaprağı
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz ve kekik
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 su bardağı et suyu veya su

Öncelikle patatesleri haşlayın. Soğanı, sarımsağı, havuçları ve mantarları küp küp doğrayın. Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğanı kavurmaya başlayın. Ardından sarımsağı ve havucu ekleyip kavurmaya devam edin. Kıymayı ekleyin. Kıymanın rengi dönünce mantarı da ekleyin. Bezelye, mısır ve salçayı da ilave edip birkaç dakika daha kavurun. Tuzunu ve baharatlarını ekleyip harmanlayın. Et suyunu ve ılık suyu da ekleyip sos gibi bir kıvam alana kadar pişirin. Haşlanan patatesleri soyup ezerek püre haline getirin. Yumurta sarısını, parmesanı, tuzu ve karabiberi de ekleyip harmanlayın. Kıymalı harcı geniş bir fırın kabının tabanına güzelce yayın. Püreyi de üzerine döküp üzerini çatalla çizin. Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra yemeği fırına verin. Üzeri kızarana kadar pişirin.

