



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SHEPHERDS PİE (İRLANDA)

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

Patatesleri haşlanması için bol suyla birlikte ocağa alın.
Soğanı ve sarımsağı yemeklik, havuçları ve mantarları küp küp doğrayın.
Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğanı kavurmaya başlayın.
Ardından sarımsağı ve havucu ekleyip kavurmaya devam edin.
Kıymayı ekleyip kavurmayı sürdürün.
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. (Daha şık bir sunum için sıkma torbası da kullanabilirsiniz.)
Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra yemeği fırına verin.
Üzeri kızarana kadar aşağı yukarı yarım saat fırınlayın.
Fırından çıkınca dilimleyip servis edin.

Not: Shepherd's pie ya da cottage pie, Türkçeye "çoban payı" ya da "çoban böreği" diye çevirebileceğimiz bir yemek. İngiltere ve İrlanda başta olmak üzere Birleşik Krallık ülkelerinde çok sık karşımıza çıkar.



© lezzetler.com tarif no:153956 • adı:Shepherds Pie (İrlanda) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:03.04.2025 - 01:38