



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI TAVŞAN

<https://www.bosch-home.com/tr>

600 gr köftelik kıyma
3 kuru soğan
3 domates
½ demet maydanoz
2 yeşilbiber
1 kırmızıbiber
3 yumurta
3 dilim bayat ekmek
2-3 dal fesleğen
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
2-3 kaşık sıvıyağ
3 adet havuç
2 haşlanmış yumurta
Püre için:
4 patates
2 kaşık tereyağ
1 su bardağı süt
Tuz

Soğan ve domatesi soyup küçük küçük doğrayın. Maydanoz ve biberleri kıyın. Ekmekleri ufalayın. Hepsini baharatlar ve 3 yumurta ile birlikte kıymaya ilave edip iyice yoğurun. Haşlanmış yumurtaları soyun. Kıymanın yarısını dikdörtgen ve derince bir fırın kabına yayıp ortasına haşlanmış havuçları ve yumurtaları koyun. Üzerini kalan kıyma ile kapatıp 200 derece fırında 1 saat pişirin. Dilimleyerek servis yapın. Püre için patatesleri haşlayıp tereyağı ve süt ekleyerek ezin.(Mikser Yardımıyla da olabilir) Servis tabağına bir miktar hazırladığınız püreden koyup üzerine dilimlediğiniz kıymadan ilave ederek sunum yapabilirsiniz.