ÇOBAN BÖREĞİ

600 gr dana kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
1 adet havuç
1 adet kereviz sapı
Yarım su bardağı bezelye
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
4 adet orta boy patates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı rende taze kaşar
1 çay kaşığı tuz

Önce patatesler soyulur, bir kaç parçaya kesilir. Üzerine 1 su bardağı su ve az tuz konur. Yumuşayana kadar haşlanır.
Ocaktan alınır, tereyağı ve tuz eklenir, uygun bir gereçle püre olana kadar ezilir. Rende kaşar katılır ve karıştırılır.
Soğan ve kereviz sapı çok ince kıyılır. Havuç soyulur ve minik küp şeklinde doğranır. Hepsi tencereye atılır, tereyağı katılır.
Tencere orta ateşe yerleştirilir. Bir kaç dakika sonra bezelye katılır. Bezelye gevşemeye başlayınca salça eklenir.
En son kıyma konur. Suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Tuz ilave edilir ve ocaktan alınır.
Fırın kabına önce kıymalı harç konur, düzeltilir.
Üzerine patates püresi yerleştirilir. Biraz dalga gibi şekiller yapılır.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıktıktan biraz sonra kare keserek servis tabağına bırakılır.

Not: Çoban Böreği İngiltere'nin milli yemeklerindendir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2131 | Adı: Çoban Böreği | İndirme tarihi: 06.08.2025 - 09:59