



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## 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.