



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU DOMATESLİ KÖFTE

600 gram kıyma
1 demet maydanoz
1 adet soğan
Tuz, karabiber, kekik, kimyon
2 diş sarımsak
5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1.5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı salça
2 su bardağı su
Kızarmak için sıvı yağ

Kıymayı derin bir kabın içine alıp içine kıyılmış bol maydanozu ekleyip karıştırın. Rendelenmiş soğan ve sarımsağı içine ekleyip zeytinyağı ile güzelce yoğurun hepsini. Baharatları da ilave edip bu harcı bir gece dinlendirin. Daha sonra elinizle ince köfteler hazırlayın. Köfteleri kızgın yağda kızartıp tepsiye dizin. Ayrı bir yerde beşamel için unu yağda kavurup üzerine süt ekleyip pişirin. Rendelenmiş peynirleri köftelerin üzerine gezdirin. Salça ve suyu karıştırıp köftenin dibine dökün ve 200 derecede 15 dakika pişirip servis yapın.