



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POĞAÇA KÖFTE

Ayşe Tüter

500 gr. dana kıyması
100 gr. taze kaşar peyniri
1 çay bardağı galeta unu
1 çay bardağı süt
Tuz
Karabiber
1 yumurta sarısı köfteye (akı üzerine sürülecek)
İÇ MALZEME:
2 haşlanmış patates
1 adet soğan rendesi
2-3 dal maydanoz
2 dilim sucuk
Tuz
Yarım çay kaşığı muskat

Bir kaptaki kıyma, peynir, galeta unu, süt, tuz ve baharatları karıştırın. Mandalına büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın, folyo üzerinde çay tabağı büyüklüğünde açın. Bir tavada bir kaşık margarinle soğan rendesini soteleyin, haşlanmış ezilmiş patatesi küçük doğranmış sucukları koyun soteleyin, ateşten alın muskatı, maydanozu ilave edin soğutun. Açtığınız etin üzerine bir tatlı kaşığı koyun, folyo ile beraber poğaçaya şeklinde kapatın, kenarlarını bastırın, yağlanmış tepsiye dizin üzerine yumurta akı sürün, 200 derecelik fırında 25 dakika pişirin. Diğer bir tencerede sıvı yağla unu kavurun salçayı, domates püresini ilave edin birkaç kez çevirin suyu ve kesme şekeri ilave edin 5 dakika kaynatın ocaktan alın. Köftenin üzerine döküp servis yapın.