



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADA KÖFTESİ

<https://annevebebek.gov.tr>

Köftesi için;
1 çay bardağı galeta unu
750 gr dana kıyma
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı reyhan
1 adet yumurta
Püresi için;
5 adet haşlanmış patates
3 su bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı

Köftesi için, soğanları rondodan geçirin. Ardından bir kaba alıp üzerine kıymayı ekleyin. Daha sonra galeta ununu, yumurtayı, baharatlarını ve tuzu ekleyip yoğurun. Diğer tarafta püresi için patatesleri bir kaba alın. Üzerine sütü ekleyip patatesleri ezin. Sonrasında tereyağını da ekleyip iyice karıştırın. Daha sonra dikdörtgen bir cam kabin içerisine pürenin yarısını dökün. Üzerineyoğurduğunuz köfteden mandalina büyüklüğünde köfteler yapıp pürenin üzerine dizin. Daha sonra kalan püreyi de üzerine döküp 180 derecede fırına vererek 1 pişirin.

