



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BAŞEMAL SOSLU PATATESLİ HİNDİ KÖFTE

400 gr kıyma
1 adet soğan
1 diş sarımsak
3 çorba kaşığı galeta unu
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1 çay kaşığı pulbiber, kimyon, kekik
10 minik patates
6 adet çeri domates
1,5 su bardağı süt
1,5 çorba kaşığı un
1 su bardağı kaşar peyniri

Köfte için gerekli tüm malzemeleri derin bir kabın içine koyup iyice yoğurun. Eğer galeta unu yeterli (elinizle rahatlıkla yuvarlayabilme kıvamına) gelmez ise biraz daha galeta unu ekleyebilirsiniz. Ardından buzdolabına kaldırıp 2 saat kadar dinlendirin. patatesleri haşlayın. Ancak haşlarken iyice dağılmadan haşlamaya özen gösterin. Haşlandıktan sonra içindeki suyunu döküp serin bir yerde soğutun. Soğuduktan sonra kabuklarını soyun. Üzerine sakın hızlı soğuması için su gezdirmeyin. Aksi takdirde patatesin lezzeti gider. Dinlenmiş olan köfte harcınızdan ceviz büyüklüğünde köfteler yapın. Tavaya yağ koyup kızdırın. Köftelerinizi una buladıktan sonra ısınmış yağda kızartın. Tam pişmiş olmasın. Sos tenceresine tereyağını ısıtın. Üzerine unu ekleyip 2 dk kadar kavurun. İlık sütü ekleyip beşamel kıvamına gelene kadar pişirin. Arzu ettiğiniz ölçülerde tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Toplam 3-4 dk pişirdikten sonra ocaktan alın. Fırın kabını az yağlayın. Patatesleri yarıya kesin. Bir patates bir köfte olacak şekilde sırayla dizin. Malzemeler bittikten sonra üzerine beşamel sosu sürün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 20 dk pişirin. Daha sonra üzerine kaşar peyniri serpip tekrar fırına verin 5 dk kadar daha piştikten sonra fırından çıkarıp servis edin.

