



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU HİNDİ KÖFTE

2 yemek kaşığı margarin
350 gr hindi kıyma
1 adet kuru soğan
4 dilim bayat ekmek
1 adet yumurta
Bir tutam maydanoz
1 tatlı kaşığı salça
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı karabiber
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı kaşar peyniri
Tuz

Soğanı soyup rendeleyin. Ekmekleri suyla ıslatıp suyunu sıkın. Maydanozları yıkayıp ince ince kıyın. Geniş bir kabın içinde yumurtayı, kıymayı, ekmekleri, soğanı, tuz ve baharatları ekleyip iyice yoğurun. Köfteden küçük parçalar alıp elinizde yuvarlayın ve yağladığınız fırın tepsisine dizin. Salçayı suda eritip köftelerin üzerine dökün, ardından önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin. Ayrı bir tavada 2 yemek kaşığı margarin eritin, içine un ilave edip kavurmaya başlayın. Un kavrulunca içine azar azar süt ekleyip karıştırın. Tuzunu da ilave edip koyu bir kıvama gelene kadar pişirin. Beşamel sosu köftelerin üzerine dökün. Üstlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirip fırında kızarana kadar pişirin.