



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEŞAMEL SOSLU KÖFTE

4 dilim rosto  
125 gram margarin yağı  
2 yumurta sarısı  
1 yumurta akı  
100 gram kurutulmuş ekmek tozu  
50 gram un  
1/2 litre süt  
100 gram jambon  
1 fiske cevzi bevva  
Tuz  
Karabiber

100 gram rosto dilimini kurutulmuş ekmek tozuyla karıştırarak makineden geçirip kıymalı. 100 gram margarin yağını tahta bir kaşıkla döverek macun durumuna getirmeli. Buna iki yumurta sarısıyla bir yumurta akını katıp çırpmalı, karışımı birbirine yedirmeli. Bunları karıştırmaya devam ederken azar azar kıymayı ve unun yarısını katıp yedirmeli. Tuzlayıp biberledikten sonra bunu bir kenara bırakmalı. Emaye bir tencereye tuzlu su koyup kaynatmalı. Su kaynayınca ateşin ısısını azaltmalı, sıcak suya batırılmış bir çorba kaşığıyla kıymalı karışımdan almalı. Sıcak suya batırılarak ısıtılmış ikinci bir kaşıkla alınan köftele oval bir biçim verdikten sonra kaşığı kaynamakta olan tuzlu suya sokmalı. Kaşık suya girince köftesi kayıp tencerenin dibine inecektir. Aynı işlemi tekrarlayarak bütün harcı oval köfteler haline getirmeli. Köfteleri beş dakika kadar pişirdikten sonra kevgirle bunları süzerek tuzlu sudan çıkarmalı, iyice süzülünce sıcak bir yerde tutulan servis tabağına koymalı. Jambonu makineden iki defa geçirerek kıymalı. Kalan un, margarin yağı ve sütle bir beşamel salçası hazırlamalı. Salça hazırlanınca cevzi bevva ve karabiberini serpmeli. Karıştırırken kıyılmış jambonu katmalı ve karışımı birbirine yedirdikten sonra köftelerin üstüne gezdirerek dökmeli, tabağı sofraya götürüp servis yapmalı.