



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU KÖFTE

10 taze patates
6 çeri domates
Galeta unu
Köfte için:
400 gr kıyma
1 yumurta
3 yemek kaşığı galeta unu
Tuz, karabiber, pul biber, kekik, kimyon
Beşamel sos için:
1.5 su bardağı süt
1.5 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
Üzeri için:
Rendelenmiş kaşar peyniri
Kızartmak için:
Ayçiçeği yağı

Köfte için gerekli tüm malzemeyi derin bir kaptan yoğurun. Buzdolabında 2 saat kadar dinlendirin. Patateslerin kabuklarını soyup haşlayın. Hazırladığınız kıymadan ceviz büyüklüğünde top köfteler hazırlayın. Tavada ayçiçeği yağını ısıtın. Köfteleri galeta ununa bulayıp kızartın. Sos tenceresinde ayçiçeği yağı ve tereyağını ısıtın. Un ilave edip 2 dakika kavurun. Ilık sütü ekleyip beşamel sos kıvamına gelinceye kadar pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Fırın tepsisini yağlayın. Patatesleri ortadan ikiye kesin. Bir patates, bir köfte ve bir domates olacak şekilde sırayla tepsiye dizin. Üzerine hazırladığınız sosu gezdirip 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin. 5 dakika daha pişirdikten sonra sıcak servis yapın.