



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU KÖFTE

400 gr köftelik kıyma
1 adet soğan
1 adet yumurta
1 su bardağı ekmek kırıntısı
½ çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
½ çay kaşığı kekik
½ çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı kimyon
Beşamel sos için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 + ½ su bardağı süt
½ çay kaşığı karabiber
½ çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı muskat
½ su bardağı rendelenmiş çedar peyniri

Çedar peyniri tüm köfte malzemelerini bir kaba alın ve yoğurun. Minik toplar yapıp muffin kabına ortası çukur olacak şekilde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15 dakika pişirin. Bir tencerede tereyağını eritin ve üzerine unu ilave edin. Renk alana dek kavurun ve sütü ilave edin. Kıvam alıncaya kadar karıştırarak pişirin. Fırından çıkan köftelerin üzerine dökerek sıcak servis edin.

