



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU KÖFTE

1,5 kg. köftelik kıyma
1/2 demet maydanoz
2 adet soğan
4 diş sarımsak
3 dilim ekmek
1 yumurta
Köfte baharı
Karabiber
Kimyon
Tuz
2 kasık yağ
1 kasık salça
1 bardak su
Tuz
Beşamel sos:
2 kasık yağ
2 kasık un
2 çay bardağı süt.

Soğanı ve sarımsağı rendeleyin. Ekmekleri ıslatıp güzelce sıkın. Yumurtayı ve baharatları katın. Kıyılmış maydanozu ilâve edip, iyice yoğurun. Hazırladığınız köftelere yuvarlak şekil verip, bir borcama dizin. İki kasık yağı eritip, salça, tuz ve su ile pişirip köftenin üzerine gezdirin. Orta sıcaklıkta üzeri kapalı olarak 15-20 dakika fırınlayın. Ayrı bir kaptaki yağı eritip, un ile kavurun. Sütü ilâve edin ve kaynatın. Köftenin suyundan biraz alıp, bu sosa dökün. Sonra sosu köftelerin üzerine gezdirip, 10-15 dk. fırınlayın.