



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ PEYNİR SOSLU PATATESLİ KÖFTE

500 g Dana Kıyma  
4 Adet Haşlanmış Patates  
2 Adet Domates  
1 Adet Soğan  
250 g Sütas Beyaz Peynir  
2 Su Bardağı Sütas Süt  
1 Adet Yumurta  
Bir Tutam Maydanoz  
2 Dilim Bayat Ekmek  
1 Su Bardağı Ayçiçeğyağı (Kızartma İçin)  
Bir Çay Kaşığı Yenibahar  
Bir Çay Kaşığı Tuz  
Bir Çay Kaşığı Kimyon

Sütas Beyaz Peyniri rendelendikten sonra süt ve bir adet yumurta ile çirpın. Böylece peynir sosunuz hazır olacak. Kıyma, ıslatılmış bayat ekmek, soğan rendesi, maydanoz, kimyon, yenibahar, tuz ve bir adet rendelenmiş domatesi birlikte güzelce yoğurup avuç içerisinde şekillendirin. Köfteleri ayçiçeği yağında kızartın. Patatesleri halka şeklinde kesildikten sonra pişirme tepsisinin içerisinde dizin. Üzerine köfteler ve halka şeklinde kesilmiş domatesleri sıralayın. Sonra üzerine Sütas Beyaz Peynir sosu döküp 150°C'lik fırında 20 dakika pişirerek servis tabağına alıp servis edin.

Not: Köftelerinizin lezzetini arttırmak içinse yarım kilo kıymaya i tatlı kaşığı Sütas Tereyağı ve yarım çay bardağı Sütas Süt ilave edin. Farkı göreceksiniz.

[ML® Halka Köfte için tıklayın](#)

