



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇANAK KÖFTE

Malzemeler

½ kg. kıyma,
Galeta unu,
Soğan,
Maydanoz,
Yumurta,
5 Patates,
Ülker Bizim yağ ½ kg.,
Yarım bardak Ülker İçim Süt,
Tuz,
Karabiber,
Kimyon

Hazırlanışı

Hazırlanışı: Normal köfte hazırlayın, bir kenarda dinlensin. Başka bir tarafta patatesleri haşlayın, haşlanınca içine süt, yağ, tuz ekleyip blendırla ezin, püre yapın. Daha sonra fırın tepsisini yağlayın, köfte hamurundan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp (biraz daha büyük de olabilir) çanak haline getirin ve içine patates püresi koyun. Üstüne kaşarda koyabilirsiniz, salçalı sos da yapabilirsiniz. Daha sonra fırına verin. Afiyet olsun.

Öneriler: Kaşarı fırından çıkarmaya yakın koyarsanız, kurumaz ve daha şık görünür.

[ML® Patatesli Çanak Köftesi için tıklayın](#)