



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇITIR KASEDE KREMALI KÖFTE

- 2 Adet Köfte İçin Soğan
- 4 Dilim Köfte İçin Bayat Ekmek İçi
- 1/4 Demet Köfte İçin Maydanoz
- 1 Çay Kaşığı Köfte İçin Kimyon
- 1 Kutu Köfte İçin Süt Kreması
- 1 Çay Bardağı Köfte İçin Süt
- 1 Su Bardağı Köfte İçin Rendelenmiş Kaşar Peyniri
- 2 Adet Köfte İçin Patates
- 3 Adet Köfte İçin Havuç
- 2 Çay Kaşığı Köfte İçin Tuz
- 2 Çay Kaşığı Köfte İçin Karabiber
- 2.5 Su Bardağı Çıtır Kase İçin Un
- 1/2 Su Bardağı Çıtır Kase İçin Ilık Su
- 6 Çorba Kaşığı Çıtır Kase İçin Zeytinyağı
- 1 Adet Çıtır Kase İçin Yumurta Sarısı
- 2 Çay Kaşığı Çıtır Kase İçin Tuz
- 2 Tatlı Kaşığı Çıtır Kase İçin Toz Kırmızıbiber
- 2 Tatlı Kaşığı Çıtır Kase İçin Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Çıtır Kase İçin Çörek Otu

Kıymayı, göz kararı tuzu ve karabiberi, ince ince doğradığımız maydanozu, kimyonu, bayat ekmek içlerini ve rendelenmiş 1 adet soğanı mutfak kabımıza alalım; iyice yoğuralım. Küçük küçük köfteler hazırlayalım ve borcama dizelim. Köftelerimizi 150 derece fırında üzerleri hafif kızarıncaya ve suyunu salıncaya kadar pişirelim. Diğer tarafta 1 adet soğanı halka halka doğrayalım. Havuçlarımızı ve patateslerimizi rendeleyelim. Tavaya 1 yemek kaşığı zeytinyağını ilave edelim. Önce soğanları daha sonra da havuç ve patatesleri öldürelim. Fırında hafifçe kızarttığımız köfteleri çıtır kaselere dizelim. Üzerine hazırladığımız soğanlı, havuçlu, patatesli harcı dökelim ve kaşık yardımıyla yayalım. Bir kâseye süt kremasını ve sütü boşaltalım. İçine dövülmüş sarımsakları ilave edelim ve iyice çırpalım. Bu sosu da yemeğin üzerine gezdirelim. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika kadar pişirelim. Daha sonra rendelenmiş kaşarları da ilave edip 10-15 dakika daha pişirmeye devam edelim.