



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DUVAKLI KÖFTE

500 gr. iki defa çekilmiş kıyma
2 dilim ekmek içi (bayat)
1 baş soğan
2 yumurta
Biber
Tuz
Köfte baharı
Bir tutam kuru nane
3-4 haşlanmış patates
1 çorba kaşığı süt
1,5 çorba kaşığı margarin

Etin içine suda ıslatılmış ekmek dilimlerinin içi, rendelenmiş soğan, yumurtalar, tuz ve baharatları ilave ederek iyice yoğurunuz. Etten yumurta iriliğinde parçalar kopararak elinizle bunları şekillendirerek, ortaları çukur kalacak şekilde hazırlayın. Tepsie dizin. Üzerine 3 kaşık margarin ilave ile fırına sürün. Diğer bir yerde 3-4 patatesi haşlayıp püre yapınız. Bunun içine 1,5 kaş margarini, bir yumurta, 1 çorba kaşığı sütü ve yeteri kadar tuzu ilave eden iyice karıştırınız. Bu püreyi fırından çıkaracağınız köftelerin ortasında çukurlara bolca doldurunuz. Sonra tepsiye salça veya domates suyu ila ederek, (bir bardak suda ilave koyunuz) yeniden kızgın fırına sürünüz. Patatesler pembeleştiğinde çıkarıp servis yapınız.