



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ANÇÜEZ SOSLU HALKA KÖFTE

2 yemek kaşığı margarin
4 yemek kaşığı galeta unu
50 gr peynir
1/2 demet maydanoz
150 gr ıspanak yaprağı
1 diş sarımsak
1 dal biberiye
400 gr kıyma
2 adet yumurta
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
400 gr patates
6 adet ançüz fileto
2 yemek kaşığı sıvı yağ

2 yemek kaşığı galeta unu, peyniri karıştırın. Sonra robottan geçirilmiş maydanoz, ıspanak, sarımsak, biberiye yapraklarını kıyma, yumurtalar, tuz ve biberi ekleyip güzelce yoğurun.

Kek kalıbında şekil verdiğiniz kıymalı harcı fırın tepsisine koyun.

Ançüz sosu için 2 yemek kaşığı galeta unu, ançüz filetoyu ve sıvı yağı karıştırıp şekil verilen kıymalı harcın üzerine dökün. 180 derece ısıtmış fırında köfteyi pişirin.

2,5 yemek kaşığı margarinde doğranmış patatesleri kavurun. İçine 1 çay bardağı su koyup pişirin.

Halka Köfteyi büyük servis tabağına alıp ortasına ve kenarlarına patatesleri koyun.

