



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATES PÜRELİ KAŞARLI KÖFTE

yarım kilo kıyma
1 tane orta boy soğan
2 diş sarımsak
1 adet yumurta
aldığı kadar galeta unu
tuz, karabiber, kimyon, nane
3 veya 4 tane patates,
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
80 gram rendelenmiş kaşar peynir

Kıyma, yumurta ve diğer malzemeleri bir kaba alın. Soğanı ve sarımsağı rendeleyin. İyice yoğurup elimizde yuvarlıyıp biraz bastırıp yatsı hale getirin. Köfteleri 200 derece fırında hafif kızarıcak şekilde pişirin. Diğer tarafta patatesleri haşladıktan sonra tereyağı ve sütü ekleyip püre haline getirin. Pişen köftelerin üstüne bu püreden sıkıp üstüne kaşar peyniri rendesi ekleyip kaşarlar eriyene kadar fırında pişirin.



Fotoğraf "bebeli" tarafından gönderildi. 30.05.2015