



GARNİTÜRLÜ KASAP KÖFTE

Kasap köfte için:
1 soğan rendesi
500 gr orta yağlı kıyma
Kaya tuzu
Karabiber
Patates püresi için:
4 adet haşlanmış patates
1/2su bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
Kaya tuzu
Garnitür için:
1 yemek kaşığı tereyağı

Penguen Garnitür konservesini süzün.
Köftelik malzemeleri bir kaba alıp güzelce yoğurun.
Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp köfte haline getirin.
Haşlanmış patatesleri bir kaptaki tereyağı, tuz ve süt ile ezip pure haline getirin.
Püre hazır olduğunda döküm tavada köfteleri kızartmaya başlayın.
Servis tabaklarının altına patates püresini serin.
Köfteler kızarmaya yakın başka bir tavada Penguen Garnitürleri 1 yemek kaşığı tereyağında soteleyip patates püresinin üzerine koyun.
Köfteleri de ekleyip servis edin.



