



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GONDOL KÖFTE

Ayşe Tüter

500 gr. Dana kıyma
1 adet soğan
1 Çay kaşığı Yonca Sarımsak Ezmesi
Tuz
1 yumurta sarısı
Karabiber
2 dilim bayat ekmek içi
2 adet közlenmiş patlıcan
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
1 su bardağı kaşar peyniri
2 Çorba kaşığı Yonca Domates Rendesi
2 adet sivri biber

Kıyma, soğan, Yonca Sarımsak Ezmesi, yumurta sarısı, tuz, karabiber, ekmek içiyle köfte harcı yapılır. Dolapta 15 dakika bekletilir. Limon büyüklüğünde parçalara ayrılır. Gondol şeklinde köfteler yapılır. Tepsie dizilir. İçlerine birer çay kaşığı tereyağı konur. 170 derecelik fırında 5 dakika konur. Çıkarılır. Kalan yağ tencerede unla kavrulur. Patlıcan ilave edilir. 1-2 kez çevrilir süt konur. Tuz karabiber ilave edilir ateşten alınır içine Yonca Domates Rendesi ve biber küçük küçük doğranır ve konur kaşar peyniri rendesi ilave edilip harmanlanıp gondolların içine doldurulur. Fırına konup 20 dakika daha pişirilip makarna ile servis yapılır.