



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÖKKUŞAĞI KÖFTESİ

Yasemin Dikmetaş

### MALZEMELER (5 kişilik)

500 gr. yağsız kıyma

1 adet soğan

5 dilim bayat ekmek içi

3 diş sarımsak

Tuz, karabiber, köfte baharatı

Püresi için:

4 adet haşlanmış patates

2 adet haşlanmış havuç

1 çay bardağı süt

4 çorba kaşığı sıvıyağ

75 gr, kaşar rendesi

Tuz

### HAZIRLANIŞI

Bir kâbın içine haşlanmış patatesler ve havutlar rendelenerek içine süt, sıvıyağ ve tuz eklenip karıştırılır.

Kıyma bir kaba alınır. İçine rendelenmiş soğan ufalanmış ekmek içi, dövülmüş sarımsak, baharatlar ve tuz eklenerek iyice yoğrulur.

Fırın kabı margarinle yağlanarak içine köfte harcı daha sonra patates püresi düzgünce yayılır, Üzerine kaşar rendesi gezdirilip önceden ısıtılmış 200 derecede ısılı fırının üst rafında kaşarlar eriyip üzeri hafifçe pembeleşene kadar pişirilerek fırından alınır ve dilimlenerek servis yapılır.

[ML® Havuç Köftesi için tıklayın](#)