



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HARDALLI PATATES PÜRESİ KAPLI CIZBIZ KÖFTE

1 kutu Pınar Cızbiz Köfte  
1 kg patates  
30 gr Pınar Tereyağı  
1 yemek kaşığı Pınar Hardal  
Yarım su bardağı Pınar Krema  
2-3 yemek kaşığı Pınar Süt  
3 yemek kaşığı rendelenmiş Pınar Kaşar Peyniri  
Pul biber  
Tuz

Patatesleri soyun ve küp şeklinde doğrayın. Bir tencereye patatesleri yerleştirin. Üzerine su ve çok az tuz ilave ederek haşlayın. Yumuşayınca sudan çıkarıp süzün. Tekrar tencereye koyun. Tereyağı, hardal, krema, süt ve bir miktar daha tuz ilave edin. El blenderı ile çok fazla ezmeden püre yapın. Cızbiz köfteleri teflon bir tavada iki yüzünü de çevirerek pişirin. Bir fırın kabına yan yana yerleştirin. Üzerine püreyi dökün ve kaşıkla yayararak düzleyin. Kaşar peyniri ve pul biberi serpin. Fırının ızgarasında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

