



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜNKÂR KÖFTE

Malzemesi

750 gr. iki defa çekilmiş, dana-koyun karışık kıyma

1 baş soğan

2 dilim ekmek içi

1 yumurta

1/2 demet maydanoz

2 çorba kaşığı margarin

5 adet patates.

1/2 kahve kaşığı yenibahar

2 kahve kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

Soğanı soyarak çukur bir kaba rendeledikten sonra, kıyma, yumurta, ıslatılıp sıkılarak elde ufalanmış ekmek içi, ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve yenibahar koyarak iyice yoğurun.

Hazırladığınız köfte hamurunu 20-30 dakika buzdolabında ya da serin bir yerde dinlendirin. Daha sonra tekrar yoğurun ve 2-3 yumurta büyüklüğünde parçalar alarak ortasını çukurlaştırıp tek kişilik parçalar halinde yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine fındık büyüklüğünde yağ parçacıkları koyarak orta ısıda fırında 30-35 dakika kadar pişirin.

Diğer tarafta patatesleri haşlayın. Kabuklarını soyarak rendeleyin. Hafif ateş üzerinde 1 bardak süt ilave ederek iyice yedirin. Tuz, 1 fiske çintilmiş hindistancevizi koyarak karıştırın. Hazırladığınız püreyi ucuna tırtıllı bir duy taktığınız krema torbasına doldurun. Fırında kızartarak pişirdiğiniz köftelerin üzerine şekillendirerek sıkın.

Tepsiyi yeniden fırına sürün ve püre güzej bir renk alıncaya kadar üstten kızartın.

Parçaları ısıtılmış dağıtım tabağına alın ve sıcak servis yapın. İsterseniz, sıcak domates sosu eşliğinde servis yapabilirsiniz.