



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇİM ŞEF KAJUN BAHARATLI KREMA İLE GÜVEÇ KÖFTE

Köftesi için;  
300 gram kıyma  
2 tane kuru soğan  
Yarım çay bardağı galeta unu  
5-6 sap maydanoz  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
Üzeri için;  
1 paket İçim Şef Kajun Baharatlı Kremalı Yemek Sosu  
1 çay bardağı İçim süt  
5 diş sarımsak  
1,5 su bardağı rendelenmiş İçim kaşar peyniri  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

İlk olarak köfte için olan soğanı rendeleyin, maydanozu da ince ince kıyın. Geniş bir kap içerisinde diğer bütün malzemelerle birleştirerek yoğurun. Köfte harcınız hazır olunca cevizden biraz büyük yuvarlak parçalar çıkartın ve az yağlı tavada kızartın. Hazır olan köftelerinizi güveçlere bölüştürün.

1 paket İçim Şef Kajun Baharatlı Kremalı Yemek Sosu'nu (200 ml) ve İçim sütü bir kaptaki güzelce çırpın. İçerisine rendelenmiş sarımsak, İçim kaşar peyniri, zeytinyağı, tuz ve karabiberi ekledikten sonra tekrardan karıştırın. Ardından güveçlere bölüştürün.

Önceden altlı üstlü ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika kadar pişirin.

