



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM ŞEF MANTARLI KREMA İLE KÖFTE

Köftesi için;

300 gram kıyma

1 adet orta boy soğan

3-4 dilim bayat ekmeği için

1/4 (çeyrek) demet maydanoz

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı karabiber

Tuz

Üzeri için;

1 paket İçim Şef Mantarlı Kremalı Yemek Sosu

1 adet soğan

1 çay bardağı İçim süt

5-6 diş sarımsak

1 su bardağı rendelenmiş İçim kaşar peyniri

2 adet patates

3 adet orta boy havuç

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Köfte malzemelerini bir kaba alıp, güzelce yoğurun.

Orta boy borcamı yağlayın ve köfteleri küçük toplar halinde şekillendirip, tepsiye koyun.

150 derecelik fırında, 15 dakika hafif pişirin.

Tavaya zeytinyağı koyun. Soğanı irice doğrayıp, tavaya alın.

Havuç ve patates rendeleyin ve soğanın üzerine ilave edin. 5 dakika kavurun.

Sebzeli karışımı, köftelerin üzerine dökün.

İçim Şef Mantarlı Kremalı Yemek Sosunu ve İçim sütü, bir kasede çırpın.

İçine sarımsak rendeleyin ve tuz, karabiber ekleyin.

Bu karışımı da köftelerin üzerine gezdirin.

15 dakika, 180 derece fırında pişirin.

Pişmeye yakın, İçim kaşar peynirini üzerine serpin.

Kaşar peyniri eriyince, yemeğiniz servise hazır.



