



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İNEGÖL KÖFTE VE FESLEĞENLİ PATATES PÜRESİ

### İNEGÖL KÖFTE İÇİN

750 gr orta yağlı, tek çekim dana kıyma

1 dolu çay kaşığı karbonat

1 dolu çay kaşığı kimyon

2 damla limon suyu

1 çay bardağı soğuk su

1 çay kaşığı kuru nane

Tuz

Karabiber

2 yemek kaşığı eritilmiş SANA Klasik

### PATATES PÜRESİ İÇİN

4 adet patates

2 diş sarımsak

2 su bardağı süt

100 gr SANA Klasik

1 tatlı kaşığı kuru fesleğen

Tuz

Karabiber

½ çay bardağı su, karbonat ve limon suyunu karıştırın ve karbonatın köpürerek suda erimesini sağlayın.

Kıymayı bir yoğurma kabına alın, eritilmiş SANA Klasik, baharatlar ve karbonatlı su ile karıştırarak macun kıvamına gelene kadar yoğurun. Köfte harcını streç filme sararak buzdolabında dinlenmeye bırakın.

Harcı yaklaşık 3 saat kadar dinlendirin, bu sayede köfte suyu çekecek ve şişmeye başlayacaktır.

Sonra kalan suyu ekleyerek 15 dakika kadar yoğurun.

1 gece buzdolabında dinlenmeye bırakın, ertesi gün tekrar yoğurun. İnegöl köftelerimiz pişmeye hazır.

Patatesleri soyun, iri küpler halinde doğrayın ve soğuk su dolu bir tencereye alarak, içine tuz ilave edin ve yumuşayana kadar haşlayın.

Haşlanmış patatesleri süzün. Bir blender içine patatesi, sütü, SANA Klasik'i, fesleğeni, sarımsağı ve karabiberi ilave edin, pürüzsüz bir kıvam alana kadar robottan geçirin. Tuzunu kontrol ederek, gerekirse tuz ilavesi yapın.

Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alarak elle şekil verin.

Bir tavaya 2 yemek kaşığı SANA Klasik ilave edin ve yağı eritin. Köfteleri tavada kızartın.

Patates püresini bir sıkma torbasına alarak servis tabaklarına dilediğiniz şekilde sıkın, pişen köfteleri pürenin üzerine dizin, arzuya göre közlenmiş biber, közlenmiş bebek domates veya közlenmiş sarımsak ile servis edin. Üzerini süslemek için közlenmiş yeşil biber taze feseleğen yaprağı, bebek domates ve domates dilimleri kullanabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:163347 • adı:İnegöl Köfte ve Fesleğenli Patates Püresi • gönderen:Doctor • indirme tarihi:03.04.2025 - 19:45