



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANELON KÖFTE

750 gr koyun-dana karışık kıyma (yağsız)

75 gr kaşar peyniri

2 adet yumurta sarısı

2 çay kaşığı tuz-biraz karabiber

2 adet yumurta (üstü için)

3/4 bardak galeta unu

2 bardak bitkisel sıvıyağ

2 adet soğan (orta boy)

2 dilim bayat ekmek içi

Püresi:

1 kg beyaz patates

1 büyük su bardağı süt

2 yemek kaşığı tereyağı veya margarin

Tuz

1. Kıymaya ekmek içi, rendelenmiş soğan, 2 yumurta sarısı, tuz, karabiber ve rendelenmiş kaşarpeyniri katıp iyice yoğurun.
2. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın. Kûlah biçimindeki teneke kalıplarının üzerine etler sararak ve ıslak avuçla sıkıştırarak geçirin. (Bk. A,b,c)
3. Köftelerin dış kısmını önce yumurtaya, sonra galeta ununa bulayıp kızdırılmış yağa atarak pembe renkte kızartın. Köfteleri kalıplardan çekerek çıkartın.
4. Yukarıdaki gereçlerle patates püresi hazırlayın. Ucuna şekilli duy takılmış krema torbasına doldurun ve köftelerin içlerine sıkın. Köfteleri havuç, pancar, salata yapraklarıyla süsleyip servis yapın.