



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KASTO KÖFTE

Malzemeler

- 1 kg Maret Dana Kıyma Taze Et
- 2 adet patates
- 1/2 kg ayıklanmış ıspanak
- 1 paket Maret Köfte Harcı
- 1 su bardağı su
- 100 gr Sek Kaşar Peyniri

Hazırlanışı

Derince bir kaba kıyma, su ve Maret Köfte Harcı'nı dökünüz ve bu karışımı 10 dk. iyice yoğurunuz. Bir köşede bekletiniz. Patatesleri haşlayınız ve püre haline getiriniz. Pürenin içine rendelenmiş kaşar peynirini ve tereyağını koyunuz. Ispanak için ayrı bir yerde su kaynatınız. Kaynayan suyun içine ıspanakları atınız. 20 sn. sonra çıkarıp süzün üz. Köfteyi hamur açarmışçasına yağlı bir kağıt üzerine yayın ve püre patatesi ince bir tabaka halinde yayın. Onun da üstüne süzölmüş ve kurumuş ıspanak yapraklarını da yayıp rulo haline gelecek şekilde sarınız, 200 c fırında 20-30 dk. arasında pişiriniz. Dilim dilim kesip servis yapınız.