



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ KÖFTESİ

Zuhal Aytuğ

250 g Kıyma
1 Adet Soğan
2 Dilim Beyaz Ekmek İçi
1 Adet Yumurta Sarısı
2 Adet Domates
2 Diş Sarımsak
1 Çorba Kaşığı Tereyağı

Kıyma ile kalın köfteler hazırlanır. Patatesler soyulup kalın dilimler halinde doğranır ve tereyağında yarı kızartılır. Patates dilimleri güvece dizilir. Üzerlerine spiral şeklinde hazırladığımız köfteler ve domates dilimleri yerleştirilir. Fırında pişirilir. Kıyılmış maydanoz ile süslenerek servis yapılır. Sosu için 2 domatesin kabukları soyulup çekirdekleri atılır, küçük bir tavada da tereyağı eritilerek sarımsaklar ilave edilir. Tuz karabiber ile lezzetlendirilerek köftenin üzerine dökülür.