KÖFTE ÇANAĞINDA PATATES PÜRESİ

200 gr kaşar peynir
1 çay bardağı süt
4 yemek kaşığı galeta unu
4 adet Patates
500 gr kıyma
1 adet yumurta
1 adet soğan
2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

Önce köfteleri hazırlayarak başlayalım. Kıymanın içine soğanı rendeliyoruz. İstediğimiz kadar tuz, karabiber, kırmızıbiber, kimyon ve kekik ilave ediyoruz. Bir yumurtanın akını da ilave edip yoğuruyoruz. Cıvık olan karışımı tutturmak için galeta unundan azar azar iave ediyoruz. Elimizle küçük toplar yaptıktan sonra tepsiye diziyoruz. Topların ortasına oyuk açıyoruz. Oyukların içine koyacağımız patates püresi için patateslerimizi önceden haşlıyoruz. Sıcakken içine margarini, sütü ve kaşar peyniri ilave edip blendırla eziyoruz. Elde ettiğimiz püreden oyuklara dolduruyuoruz. Kaşardan bir miktar ayırıp pürelerin üzerine bir parça koyuyoruz. Son olarak salçalı su yapıp üzerine döküyoruz. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar bekletiyoruz.

© lezzetler.com tarif no:76234 • adı:Köfte Çanağında Patates Püresi • gönderen:Yurdal • indirme tarihi:28.05.2024 - 00:28