



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTECİK PÜRECİK

500 gr köftelik kıyma (köftesi için)
1 ½ çay bardağı su (köftesi için)
2 adet sivri biber (köftesi için)
Bir miktar sıvı yağ (köftesi için)
2 adet patates püresi (püresi için)
2 ½ su bardağı ılık su (püresi için)
1 ½ su bardağı süt (püresi için)
1 yemek kaşığı margarin (püresi için)
1 tatlı kaşığı tuz (püresi için)
1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni (sosu için)
3 su bardağı su (sosu için)
1 su bardağı rende kaşar (üzeri için)
½ paket Knorr Köfte Harcı (köftesi için)
Bir miktar maydonoz (üzeri için)

Hazırlanışı

1. Derin bir kaseinin içine 500 gr köftelik kıymayı, ½ paket Knorr Köfte Harcı'nı, 1 ½ çay bardağı suyu, kıyılmış 2 adet sivribiberi koyup köfte harcı kıvamına gelinceye kadar yoğurun.
2. Köfte harcına şekil verin, yayvan bir tavaya sıvı yağ koyup renk verdirin. Daha sonra üzerine sosu için 1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi ve suyu koyup kısık ateşte pişirin.
3. Püresi için küçük bir tencerede 2 paket Knorr Patates Püresini, 2 ½ su bardağı ılık suyu, 1 ½ su bardağı sütü, 1 yemek kaşığı margarini ve 1 tatlı kaşığı tuzu karıştırarak bir taşım pişirin.
4. Fırın tepsisine 2 kaşık yardımı ile püreyi parçalar halinde koyun, üzerine rendelenmiş 1 su bardağı kaşar peynirini eşit şekilde dağıtıp 200 derecede ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.
5. Servis tabağına 4 köfte, 1 adet patates püresi koyun, maydanoz ile süsleyip servis edin.