



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ KARIŞIK KEBAP

400 gr. dana kıyma
1 adet soğan
4 dilim pastırma
150 gr. kaşar peyniri
200 gr. mantar
3 adet patates
1 çay bardağı süt
2 adet sosis
Birer tutam Tuz ve Karabiber

Kıymanın içine rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, köfte baharı konulup iyice yoğrulur. İri yuvarlak ve yassı köfteler yapılır. Fırın tepsisine konulur. Üzerlerine ince doğranmış sosis ve pastirmalar paylaşılır. Haşlama, patates, tuz ve süt ile birlikte mutfak robotunda püre haline getirilir. Hazırlanan püre köftelerin en üstüne konulur. Doğranmış mantarlar gelişigüzel yemeğin üzerine serpiştirilir. 200° fırında 30 dakika pişirilir.
