



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÇANAK KÖFTE

Malzemeler:

1 kg kıyma

1 paket köfte harcı

1 kutu garnitür

Salça

3-4 patates

1 çay bardağı süt

Kaşar peyniri

1 yemek kaşığı tereyağı

Tuz

Köfte harcı ile köfte yoğrulur. Kendinizde istediğiniz şekilde köfteyi hazırlayabilirsiniz. Çanak gibi yapılır. Tepsie dizilir. Haşlanmış patatesler sıcakken iyice ezilir, içine tereyağı ve tuz katılıp iyice karıştırılır. Sıcak süt ilave edilip püre haline gelene kadar karıştırılır. Ortası çukur köftelerin içine yerleştirilir. Garnitür boşluklara dağıtılır. Salça sıcak suda eritilip üzerine gezdirilir. Fırında pişirilir. Pişmesine yakın fırından çıkarılıp rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. Tekrar fırına verilir. Üzeri kızarıncaya fırından çıkarılıp servis yapılır.

[ML® Patatesli Çanak Köftesi için tıklayın](#)