



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI KÖFTE

Malzemeler;

500gr dana kıyması

1 çay bardağı süt

1 yumurta

1 çay kaşığı karbonat

3 dilim bayat ekmek içi

2-3 tane domates

3-4 tane çarliston biber

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı domates salçası

Tuz, karabiber, kekik

Kreması için;

4 tane orta boy haşlanmış patates

1 su bardağı kaşar rendesi

1 çay bardağı süt

Toz kırmızı biber ve tuz

Yapılışı;

Kıymayı yoğurma kabına koyup, içine karbonatı, ekmek içini, yumurtayı, sütü, karabiberini, kekiği, tuzu ilave ederek yoğurun. Hazırladığınız kıymayı dinlendiriniz.

Bir tencereye patatesleri koyun. Yanan ocağın üstüne alıp karabiberini, kaşar rendesini, tuzunu koyun. Sütünü ilave edin ve püre krema oluncaya kadar karıştırın. Ocaktan alın biraz soğutun.

Yağladığınız fırın tepsisine kıymayı düzgünce yayın. Üstüne patates püresinide ilave edin ve düzeltin.

Domatesleri dilimleyin. Biberleri boyuna ikiye bölün. Pürenin üstüne bir domates bir biber sırasını uygulayın.

Süsleyin. Salçayı ve yağı sos yapın yemeğin üstüne gezdirin. Kaşar rendeside serpip sıcak fırında 180 dereceden yarım saat pişirin. Afiyet olsun.