



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KREMALI KÖFTE

600 gram kıyma  
120 gram ekmek içi (3 dilim)  
100 gram soğan (1 büyük)  
1 yumurta  
40 gram sadeyağı ya da 40 gram margarin (2 çorba kaşığı)  
1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası  
3/4 bardak su  
Tuz  
KREMASI:  
30 gram margarin (1,5 çorba kaşığı)  
25 gram un (1/2 kahve fincanı)  
250 gram süt (1 bardak)  
Tuz

1 İki kez et makinesinden geçirilmiş kemiksiz 600 gram kıymaya suda ıslatılmış ve ufalanmış 3 küçük dilim ekmek, rendelenmiş 1 büyük soğan, 1 adet yumurta ile yarım çorba kaşığı da tuz katarak, 10 dakika yoğurmalı, sonra bu kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, ıslatılmış avuç içinde yuvarlamalı, sonra da üstlerine bastırarak suretiyle bunlara yuvarlak yassı şekiller verdirmeli ve yayvanca bir tepsiye yerleştirmelidir.  
2 Sonra tepsiye; 2 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin ile, içine bir çeyrek tuzsuz domates salçası katılmış üç çeyrek bardak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve köfteleri önce kuvvetlice, sonra orta ateşte 20 - 25 dakika pişmeye bırakmalıdır.  
3 Köfteler pişmekteyken diğer taraftan da bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı margarin ile yarım kahve fincanı un koyarak 2 dakika kavurmalı, sonra bunlara tuz ile 1 bardak da süt katmak ve hızlıca karıştırmak suretiyle birbirlerine yedirmeli ve karışım mahal-lebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar 8-10 dakika daha pişirdikten sonra, bu salçayı pişererek suyunu az çok çekmiş olan köfte tepsisine katmalı, 3 - 5 taşım daha kaynattıktan sonra servis yapmalıdır.