



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI KÖFTE

1 kg kıyma
2 adet kuru soğan
40 gr Bizim Mutfak Mısır Unu
15 gr Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı
8 gr Tuz
10 gr Karabiber
Sosu için :
400gr sıvı krema
1 paket Bizim Mutfak Domates Çorba
2 adet domates
5 gr Tuz

Bir kaba aldığımız kıymanın içine küçük doğranmış soğanları, düğüyü (bulguru kahve çekme makinesinde un haline getirerek elde edilir), bizim mutfak mısır ununu, baharatları ve bizim mutfak ayçiçek yağı ile yoğururuz. Ceviz büyüklüğünde yuvarlayıp borcama dizeriz. Ayrı bir kapta Krema, içimsüt ve bizim mutfak domates çorbasını çırpıp köftelerin üzerine dökeriz. 200 derecelik fırına süreriz. köftelerin üzeri pişince köfteleri ters çevirip tekrar pişirmeye bırakırız. bu arada mozzarella peyniri ve domateslerimizi küçük bir şekilde doğrayıp tuz ilave ederek karıştırırız ve pişmekte olan köftelerin üzerine dökeriz. Köfteler kızarıncaya fırından alırız.