



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KULE KÖFTE

Köftesi için:

50 gram dana kıyması

50 gram kuzu kıyması

1/2 adet orta boy kuru soğan

1 diş sarımsak

1/4 çay kaşığı tuz

1/4 çay kaşığı karabiber

Patatesi için:

1 adet büyük boy patates

1 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı süt

20 gram rendelenmiş kaşar peyniri

1/4 çay kaşığı tuz

1/4 çay kaşığı karabiber

Kızartmak için:

2 yemek kaşığı ayçiçek yağı

Sosu için:

1 adet orta boy domates

1 diş sarımsak

1/2 yemek kaşığı domates salçası

1/4 yemek kaşığı biber salçası

1/2 yemek kaşığı üzüm sirkesi

1 yemek kaşığı ayçiçek yağı

Bol suda yıkadığınız patatesin üzerini fırçaladıktan sonra alüminyum folyoyla sarın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin.

Karıştırma kabına kuzu ve dana kıymasını alın. Rendelenmiş kuru soğan, sarımsak, tuz ve karabiberi kattıktan sonra köfteyi yoğurun. Kıyma harcından biri büyük biri küçük olmak üzere iki adet köfte hazırlayın.

Sos tenceresinde ayçiçek yağın kızdırın. Rendelenmiş domates, sarımsak, biber ve domates salçalarını ekleyip karıştırın. Son olarak üzüm sirkesi kattığınız sosu, kısık ateşte 3-4 dakika kaynatın.

Fırından çıkardığınız patatesi, geniş bir tabağa alın. Bıçak yardımı ile üstünü kesin. Kaşık yardımıyla dış kabuğuna zarar vermeden içini çıkarıp bir tabağa aktarın. Tereyağı, süt, rendelenmiş kaşar peyniri, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın.

Püre haline gelen patatesi, içini çıkardığınız patatese yeniden yerleştirip şekil verin.

Köfteleri kızartmak için kullanacağınız ayçiçek yağın tavaya alıp kızdırdıktan sonra hazırladığınız köfteleri kızartın.

Bütün patatesin üzerine kaşık yardımı ile biraz sos ekleyin. Üstüne kızarmış büyük köfte, tekrar sos, ardından kızarmış küçük köfte ve son olarak kulenin en üstüne yeniden domates sosu ekleyip sıcak şekilde servis edin.



© lezzetler.com tarif no:155151 • adı:Kule Köfte • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:06.04.2025 - 07:49