



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİSKET KÖFTE

Ayşe Tüter

250 gr. kıyma
1 adet orta boy haşlanmış havuç
1 adet haşlanmış patates
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı un
1 demet ince kıyılmış maydanoz
1 demet dereotu
1 çay bardağı iri rendelenmiş kaşar peyniri
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
3 adet küp doğranmış domates
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 kahve fincanı su
Tuz

Havucu, patatesi, yumurta sarısını, unu, maydanozu, dereotunu, kaşar peynirini, kimyonu, karabiberi ve tuzu karıştırıp yoğurun. Kıymaya ilave edin ve yoğurun. 30 dk. dinlendirin. Domatesleri, yağı ve suyu tencereye koyup kaynatın. Kıymaya misket şekli verip domateslerin üzerine dizin. Kısık ateşte 15 dk. pişirin. Sıcak olarak servis yapın.