



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUFFİN KÖFTE

Sibel Yalçın

600 gr köftelik kıyma  
2 adet yumurta  
Yarım su bardağından biraz fazla galeta unu  
1 adet orta boy kabak  
1 adet orta boy kırmızı biber  
1 adet orta boy kuru soğan  
3 diş sarımsak  
1 tutam maydanoz  
Karabiber  
Kimyon  
Tuz  
Patates püresi için:  
4 adet orta boy patates  
Yarım su bardağı süt  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz

Patatesi iyice yıkadıktan sonra haşlayın. Haşlanan patatesleri ılıkken kabuklarını soyun iyice çatalla ezin veya rendeleyin. Soğan kabak ve kırmızı biber minik kare halinde doğrayın. Büyük bir kase içerisine kıymayı ekleyin. Üzerine ezilmiş sarımsak yumurta ve incecik kıydığınız maydanozu ekleyin. Baharatları ve galeta ununu ekledikten sonra çok az su yardımıyla yoğurun. En son doğradığınız sebzeleri ekleyin onlarla da biraz yoğurun. Muffin kalıplarını sıvı yağ ile yağlayın ve köfteleri bu kaplara doldurun. 200 derecede önceden ısıttığınız fırında yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Köfteler fırında pişerken sizde ezdiğiniz patateslere tereyağ ve sütü ekleyin ve karıştırarak pişirin. Tuzunu ekledikten sonra kapağını kapatıp kenara alın. Fırından çıkan köfteleri kalıplarından çıkarın. Üzerine bir tatlı kaşığı (her birinin) ketçap sürün. Patatesi krema sıkma torbasına alın ve her bir köftenin üzerine istediğiniz şekilde sıkın Sıcak olarak servis edilir.

