



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMESAN PEYNİRLİ PİLİÇ KÖFTE

1 paket Banvit Hazır Köftelik Kıyma
4 adet orta boy patates (kalın elma dilimi doğranmış)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet limon (kabuğu rendelenmiş, suyu sıkılmış)
50 gr taze ekmek kırığı
50 gr parmesan peyniri (rendelenmiş)
2 sap maydanoz (yapraklanmış, ince kıyılmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
Tuz
Tane karabiber

Zeytinyağının yarısı ve limon suyunu çırpıp, patateslerin üzerine gezdirin. İyice harmanlayıp, her taraflarına bulayın. Patatesleri yağlı kağıt yayılmış fırın tepsisine, tek sıra olacak şekilde yayın. Önceden ısıtılmış 200°C fırında, her tarafları altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 35-40 dak. pişirin.

Ekmek kırığı, kıyma, parmesan peyniri, maydanoz, sarımsak, limon kabuğu rendesi, tuz ve karabiberi, köfte hamuru oluncaya kadar iyice yoğurun. Üzerine streç film örtün ve buzdolabında en az 30 dak. dinlendirin.

Köfte hamurunu 4 eşit parçaya ayırın. Her bir parçayı büyük hamburger köfte şeklinde hazırlayın.

Kalan zeytinyağını kalın dipli ve yayvan bir tavada ısıtıp, köfteleri yerleştirin. Orta ateşte, köftelerin her iki yüzleri iyice kızarıncaya veya arzu ettiğiniz kıvama gelinceye kadar, yaklaşık 6'şar dak. pişirin.

Köfteleri fırınlanmış patates ve arzu ederseniz kiraz domates, roka ile birlikte servis yapın.

