



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAŐA KÖFTESİ

800 gr. dana, kuzu karışık kıyma
1 yumurta
6 yemek kaşığı galeta unu
1 rendelenmiş soğan
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı tuzot
1 ay kaşığı karbonat
Püre için;
4 adet küçük patates
1 bardak su
50 gr. rende kaşar

Köfte malzemelerini bir kaba koyup, 10 dakika yoğurun. 30 dakika dinlendirin ve 8 eşit parçaya ayırın, beze şekline getirerek elinizin arasında sıkıştırın. Yağlanmış tepsiye dizip, 160 derecede pişirin. Haşlanmış patatesleri rendeledikten sonra, süt ve kaşarı da ilave ederek, iyice çırpın ve kaynatın. Püreyi köftelere pay ettikten sonra, fırına verin, püre kızardıktan sonra, fırından alıp, domates ve biberle servis yapın.