



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRELİ KÖFTE

1 dilim bayat ekmek içi
5-6 adet orta boy patates
½ çorba kaşığı salça
1 adet yumurta
1 adet orta boy soğan
2 çorba kaşığı margarin
5-6 dal maydanoz
1/4 çay kaşığı karabiber
3 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar
3 çorba kaşığı süt

Patatesi kabuğu ile haşlayıp soyarak,püre makinesinden geçiriniz.1/2 süt veya su 1 çorba kaşığı margarin, tuz, karabiber katıp karıştırınız.

Kıymanın içine,rendelenmiş soğan,ıslatılıp suyu sıkılmış ekmek içi,yumurta,tuz,karabiber,kıyılmış maydanozu katıp yoğurun.

Hazırladığınız harçtan,1,5 yumurta büyüklüğünde parçalar alıp,ıslak avuç arasında yassılatarak ortası düz kenarları yüksek tepsi şekli veriniz.

Yağlanmış tepsiye dizip fırında kurutmadan (kıymanın kırmızı rengi gidinceye kadar)pişiriniz.

Patates püresini krema torbasına doldurarak. köftelerin ortasına şekillendirip sıkınız.(Bunu kaşıkla yapabilirsiniz)Üzerine 2 çay kaşığı sulandırılmış salçayı dökün.Son olarak ta rendelenmiş peynirleri serpin.10-15 dakika fırında pişirin.

