



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRELİ KÖFTE

Eyüp Sevinç

400 gr. köftelik kıyma
2 dilim bayat ekmek içi
1 adet soğan
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kimyon
3 yemek kaşığı sıvıyağ
yeteri kadar tuz ve biber
2 orta boy patates
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yumurta
1 kahve fincanı süt
50 gr kaşarpeyniri rendesi
1 yemek kaşığı domates salçası
2 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Bir kabin içerisinde kıymayı, suda ıslatılmış ve ufalanmış ekmek içini, yumurtayı, rendelenmiş soğanı, tuzu, biberi ve kimyonu ilave edip iyice yoğurun. İki ceviz büyüklüğünde koparılan parçalardan ortası çukur, çanak biçiminde köfteler yapın. Fırın tepsisine sıralayın ve yağ koyup fırında pişirin. Patatesleri yıkayın ve tuzlu suda haşlayın. Haşlanmış patatesleri püre halinde ezin. İçine yumurtayı, tereyağını, kaşarpeyniri rendesini, tuzu, biberi ve sıcak sütü koyun, karıştırın. Püreyi krema torbasına koyun ve köftelerin ortasına tepeleme sıkın. Köfteleri bir süre daha fırında pişirin. Hazırladığımız patates pürel köfte soteyi sebzeler eşliğinde servis edin.

