



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ KÖFTE

<https://www.muratbey.com.tr>

1 yemek kaşığı Muratbey tereyağı

5-6 adet orta boy patates

Köfte için:

250 gr dana kıyma

1 yumurta

1 adet kuru soğan

1 diş sarımsak

4 yemek kaşığı galeta unu

5-6 dal maydanoz

Karabiber, pul biber, kimyon tuz (ya da köfte harcı 2 kaşık)

5-6 adet domates

4-5 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

Rendelenmiş Muratbey taze kaşar peyniri

Püre için patatesleri haşlayın ve soyun. İçerisine Muratbey tereyağı koyun ve blenderden geçirin. Fırın kabına püreyi yayın. Köfte için köfte malzemelerini derin bir kaba alarak yoğurun. Ceviz büyüklüğünde köftelere yuvarlayın. Tavaya zeytinyağını koyun ve köfteleri tavaya alarak kızartın. Kızaran köftelerin üzerine rendelenmiş domatesleri ekleyin. 1 tatlı kaşığı domates salçası ilave edin. Domatesler pişene kadar köfteleri bu şekilde pişmeye bırakın. Pişen soslu köfteleri pürenin üzerine yayın. Rendelenmiş Muratbey taze kaşar peyniri ekleyerek, 200 derece fırında üzerinin kızarmasını sağlayın.

