



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ KÖFTE

1/2 kg. köftelik kıyma
1 yumurta
1 dilim bayat ekmek içi
1 orta boy soğan
5-6 orta boy patates
2 orba kaşığı yağ
1/2 çorba kaşığı salça
5-6 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı karabiber

Patatesi kabuğu ile haşlayıp soyarak püre makinasından geçiriniz. Yarım bardak süt veya su, 1 çorba kaşığı yağ tuz ve karabiber katıp karıştırınız.

Kıymanın içine rendelenmiş soğan, ıslatılıp suyu sıkılmış ekmek içi, yumurta, tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz katıp yoğurunuz. 1,5 yumurta büyüklüğünde parçalar alıp ıslak avuç arasında yassıltarak ortası düz kenarları yüksek tepsi şekli veriniz. Yağlanmış tepsiye dizip fırında kurutmadan (kırmızı rengi gidinceye kadar) pişiriniz. Patates püresini krema torbasına doldurarak köftelerin ortalarına şekillendirip sıkınız. (Kaşıklada konabilir) Üzerine 2 ay kaşığı sulandırılmış salça dökerek fırında 10—15 dakika pişiriniz.