



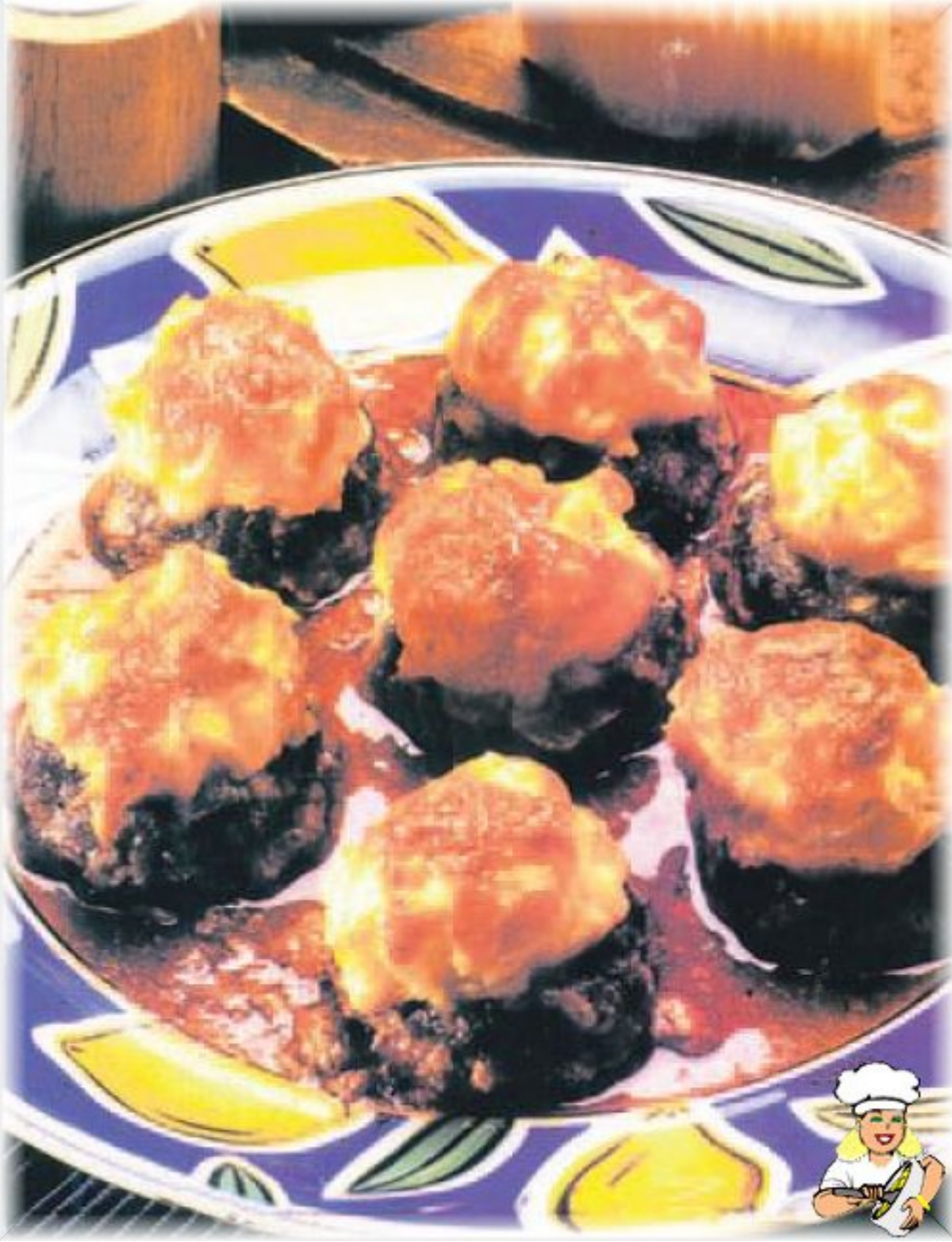
Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ KÖFTE

500 gram kıyma
3 diş sarımsak
1 soğan
1 çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon, kekik
1 çorba kaşığı galeta unu
Püresi için:
2 haşlanmış patates
1 çay bardağı çiğ krema
2 çorba kaşığı rende peynir

Kıyma, ezilmiş sarımsak, rendelenmiş soğan, baharatlar ve galeta ununu bir kabın içinde yoğurup 10 dakika dinlendirin. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlayın. Bol yağda ya da fırında pişirin. Bu arada haşlanmış patatesleri sıcakken ezin. Rendelenmiş kaşar peyniri ve çiğ kremayı çırpıp üzerine ekleyin. İstenirse ocak üzerinde bir taşım kaynatılabilir de. Daha sonra da kızaran köftelerin üzerine püreleri sıkma torbasıyla sıkıp servis tabağına dizin. Renkli biberlerin içlerine sarımsaklı yoğurt doldurup yanında ikram edebilirsiniz.



Fotoğraf "büyükanne" tarafından gönderildi. 24.03.2015