



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRELİ KÖFTE

- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 adet rendelenmiş soğan
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 0,5 Kg. köftelik kıyma
- 0,5 su bardağı Lor Peyniri
- 3 yemek kaşığı un
- 4 adet Patates
- 2 çay kaşığı karabiber
- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

Öncelikle patatesleri soyup küp şeklinde doğrayın, bir tencereye alarak üzerini kaplayacak kadar su koyun tuzunu atıktan sonra patatesler yumuşayana kadar pişirin. Suyu süzüp bir kaba alın ve sıcak haldeki patatesleri bir çatalla ezip püre haline getirin, henüz sıcakken, üzerine sana yağını ve lor peyniri ekleyip karıştırdıktan sonra püreyi bir kenarda bekletin. Derin bir kaptaki kıymayı, yoğurt rendelenmiş soğan, karabiber ve tuzu karıştırıp 2-3 dakika yoğurun. İri ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayarak uzatın ve yaklaşık 10-15 santim uzunluğunda köfteler yapın. Köfteleri una bulayıp kızgın yağda kızartıp çıkarın, hazırladığınız püreyi servis tabağına yayın, kızarttığınız köfteleri bu pürenin üstüne dizin. Üzerine kırmızı pul biber serpiştirerek servis yapabilirsiniz.