



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRELİ KÖFTE

250 gram köftelik az yağlı kıyma
3 dilim bayat ekmek
1 adet yumurta
1 adet orta boy kuru soğan
1 veya 2 diş dövülmüş sarımsak
6 dal yıkanmış ve ayıklanmış maydanoz
1 çorba kaşığı domates salçası
1 su bardağı su
6-7 dilim kaşarpeyniri
Tuz
Karabiber
Püre için:
3 adet orta boy patates
1 adet havuç
Besamel sos için:
2 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı elenmiş un
1 su bardağı süt

Önce köfte hazırlanır. Kıyma derin bir kaba alınır. Bayat ekmeklerin kabuğu ayrılarak içi çıkarılıp, ıslanılır ve ufalanır. Ufalanmış ekmekler kıymaya katılır. Yumurta, kıyılmış maydanoz, rendelenmiş kuru soğan, iyice dövülmüş sarımsak, yeterince tuz ve dilediğiniz oranda karabiber de kıymaya eklenip iyice karıştırılır. İyice yoğurduktan sonra el ile büyük parçalar koparılıp, yuvarlanır. Böylece büyük köfteler elde edilir. Diğer yandan püre hazırlanır. Patates iyice haşlanıp ezilir. Havuçlar rendelenir ve kaynar suda yumuşayınca kadar bekletilip, süzülür. Havuçlar da patatese katılır. Hazırlanan harç köftelerin ortasına konur. Başka bir tavada margarin eritilir ve un yağda kavrulup, azar azar süt ilave edilir. Elimizdeki malzememiz koyu bir kıvama gelinceye kadar karıştırılır. Patatesli karışımın üzerine hazırlanmış olduğumuz bu sos yayılır. En üste kaşarpeyniri dilimleri serilerek konur. Domates salçası sulandırılıp, tepsiye dökülür. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırına sürülür ve üzeri iyice kızarana dek pişirilir.