



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ KÖFTE :

Malzeme :

Yarım kilo koyun kıyması

2 baş soğan

3 dilim bayat ekmek

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kekik

6-8 adet orta boy patates

1 küçük paket yağ

250 gram süt

2 çay kaşığı tuz

Yapılışı :

İki defa çekilmiş kıyma, rendenin ince tarafından geçirilmiş soğan, tuz, suda ıslatılıp ufalanmış bayat ekmek, biber ve kekik bir genişçe kapta iyice yoğurulup sonra bundan ceviz iriliğinde parçalar koparılıp avuç içinde şekil verilerek köfteler yapılır. Eldeki yağın yarısı tavaya konup kızdırılarak hazırlanmış olan köfteler kızartılır. Diğer tarafta, bir tencereye üstlerini kapatacak kadar konan su içinde haşlanan patatesler, çatal batırılıp tam haşlandıkları anlaşılınca, çıkarılıp soğuk su altında soyularak, sıcak sıcak, bir çatalla, bir kabin içinde kalan yarım paket yağ «Tercihan tereyağ» ve süt ile iyice ezilip püre haline getirilir. Servis tabağının ortasına, köfteler konup etrafı da püre ile çevrilerek ve arzu edilirse maydanozla süslenerek servis yapılır.

Not: Köfteleri kızartma yerine ızgara olarak da yapmak mümkündür.

[ML® Fırında Patatesli Köfte için tıklayın](#)