



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRELİ SİLİNDİR KÖFTE

500 gram yemeklik kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı salça
3 yemek kaşığı margarin
Ufalanmış 2 dilim bayat ekmek içi
2 su bardağı su
3 yemek kaşığı sıvı yağ
3 orta boy patates
1,5 çay bardağı süt

Köfte için ;

Soğanı ve sarımsağı rendeleyin, ufaladığınız bayat ekmek içini, tuz, karabiber ve kıymayı ekleyin, yumurtayı da kırıp 5 dakika güzelce yoğurun. Tamamını silindir şeklinde yuvarlayın. Fırın tepsisini 2 yemek kaşığı margarinle iyice yağlayın ve köfteyi tepsiye koyup 180 derece fırında 30 dakika pişirin.

Sos için ;

1 yemek kaşığı salçayı 3 yemek kaşığı sıvı yağda 2 dakika kavurun ve 2 bardak suyu ekleyip bir süre kaynatın.

Püre için ;

3 patatesi yumuşayana kadar haşlayın, kabuklarını soyup iri parçalar halinde doğrayın, üzerine 1,5 çay bardağı süt ve 1 yemek kaşığı margarini ekleyip blenderla güzelce ezin.

Pişen köfteyi dilimleyin üzerine salçalı soslara gezdirin ve patates püresiyle birlikte servis edin.