



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR SOSLU HAVUÇLU KÖFTE

<https://www.elele.com.tr>

500 gr kıyma
1 havuç
Yarım soğan
1 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
Yarım su bardağı küp doğranmış az kurutulmuş domates
2 yemek kaşığı galeta unu
Tuz
Karabiber
Kimyon
Pul biber
Peynir sosu için:
40 gr tereyağı
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı krem peynir
2 yemek kaşığı rendelenmiş dil peyniri
1 su bardağı süt
Tuz
Karabiber

Soğanı rendeleyip suyunu sıktıktan sonra kıymaya karıştırın. Tuz, karabiber, kimyon, pul biber, galeta ununu ekleyip iyice yoğurun. Havucun kabuğunu soyup irice rendeleyin ve kıymaya karıştırın. Kuru domatesleri ekleyin ve kıymayı 15 dakika buzdolabında bekletin. Kıymadan iri parçalar kopartıp hafif yassı yuvarlak köfteler hazırlayın. Köfteleri yapışmaz yüzeyli tavada 2 dakika pişirin ve fırın kabına dizin. 190 derece fırında köfteler kızarıncaya kadar pişirin. Tereyağını eritip un ekleyin ve kavurun. Sütü ekleyip çırpıcı ile iyice çırpın ve orta ateşte kaynayıncaya kadar pişirin. Krem peynir, rendelenmiş dil peyniri, tuz ve karabiber ekleyin. Sosu köftelerin üzerine gezdirin. Pul biber serpiştirip sıcak servis yapın.

