



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ HİNDİ KÖFTESİ

500 gram kadar hindi kıyma
1 adet kuru soğan
1 avuç maydanoz
1 adet yumurta
2-3 diş sarımsak
1 kase dolusu bayat ekmek içi
Tuz
Karabiber
Pul biber
Püresi için;
5-6 adet patates
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı tilsit peyniri
isteğe göre tuz
Sosu için;
1.5 yemek kaşığı domates salçası
Üzerine;
İsteğe göre yeşil biber
İsteğe göre domates

Öncelikle patatesler haşlanmak üzere ocağa alınır ve köftesi yoğurulur. Bunun için soğanları dilimleyip yumurta, sarımsak ve maydanozla beraber rondodan geçirin. Geniş bir kaptaki tüm malzemeleri hindi kıyma ile yoğurarak vaktiniz varsa biraz dinlendirin. Daha sonra fırın kabına köfte harcını elinizle yayın. Bir kasede salçayı 2 su bardağı kadar sıcak su ile incelterek kıymanın üzerine gezdirin. Tepsiyi fırına sürerek 170 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada patates püresinin hazırlanmasına geçebilirsiniz. Haşlanmış patatesler soyularak ufak ufak doğranır. Margarin ve tuz ilave edilerek ezici yardımı ile ezilir.

Bu sırada yavaş yavaş süt de ilave edilir. Ben patatesleri önceden haşladığım için soğumuştur, bu sebeple bu işlemi tencere ocakta kısık ateşteyken yaptım. Siz patates püresini nasıl biliyorsanız öyle yapabilirsiniz. Daha krema gibi bir püre için blender kullanabilirsiniz. Patatesler iyice krema gibi olduktan sonra kaşar peynirini ilave edip tahta kaşıkla biraz karıştırın. Böylelikle püreniz hazır olacak.

Fırından aldığınız sıcak köftenin üzerine püreyi yayarak üzerini dilimlenmiş domatesler ve biberler ile süsleyip tekrar fırına sürün. Domatesler eriyene kadar fırında tuttuktan sonra fırından alarak dilimleyip servis yapabilirsiniz.