



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ KAYIK KÖFTE

Yarım kg köftelik kıyma
2 soğan
1 yumurta
2 dilim bayat ekmek içi
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2-3 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
Kimyon
Püre için:
4 patates
2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı margarin

Soğanı rendeleyin. Ekmek içini ıslatıp sıkın ve ufalayın. Kıymayı derin bir kaba alın. Soğan, ekmek içi, yumurta, tuz, karabiber ve kimyonu kıymaya ilave ederek yoğurun.

Hazırladığınız köfte harcından mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizle yassılaştırıp oval şekil verin, ortasını çukurlaştırın. Köfteleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden 170 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Patatesleri yıkayıp haşlayın. Kabuklarını soyup çatalla ezerek püre haline getirin. Süt ve margarini ilave edip iyice karıştırın.

Köftelerin çukur kısımlarını hazırladığınız patates püresi ile doldurup üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Tekrar fırına verip üzeri kızarıncaya kadar 5-6 dakika daha pişirin. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.