



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ KESME KÖFTE

750 gr kıyma
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 çay bardağı galeta unu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
3 adet patates
1 çay bardağı süt
Yarım çorba kaşığı tereyağı

Soğan ve sarımsak rendelenir, diğer malzemeler ilave edilir. Yaklaşık 5 dakika yoğrulur. Buzdolabına konur, 1 saat kadar dinlendirilir. Patatesler haşlanır, sıcakken kabukları soyulur. Çatalla ezmeye başlanır, az tuzi süt ve tereyağı ilave edilir. Pürüzsüz bir hal alana kadar iyice ezilir. Dinlenen köfte harcı yağlanmış fırın kabına parça parça konur. Elle bastırarak birleştirilir. 190 derece fırına verilir. Yaklaşık yarım saat pişirilir. Patates püresi krema pompasına doldurulur. Fırından alınan köftenin üzerine fındık büyüklüğünde yan yana parçalar bırakılır. Köftenin yüzeyi bu şekilde doldurulur. Tekrar fırına verilir. 5-6 dakika pişirilir. Fırından alınır, kare kare keserek servise sunulur.