



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ KÖFTE

600 gr kıyma
2 yumurta
1/2 kahve fincanı domates salçası
3/4 bardak su
1 soğan
3 dilim iç ekmek
3 çorba kaşığı (silme) sadeyağ ya da margarin
biraz tuz ve karabiber
Püre için:
3 irice patates
1 yumurta
1 çorba kaşığı süt
1,5 çorba kaşığı (silme) sofr margarin
biraz tuz

İki defa makineden geçirilen kıymaya suda ıslatıp sıkıdığınız bayat ekmeği rendelenmiş soğanı, yumurta, tuz ve biberi ilâve edin. Ve hepsini birlikte 10-12 dakika iyice yuğurup halledin. Sonra da bundan yumurta iriliğinde parçalar koparıp avuçlarınızda yuvarlayın. Üzerlerine bastırıp yassılatın. Ortalarına daha bir bastırmak suretiyle hafif çukurca bir tas şekli verin sonra tepsiye dizin.

Hepsi yuvarlanıp bitince, yağı ilâve edin ve orta ateşli fırında, üzerleri güzelce kızarıncaya kadar 20 - 25 dakika pişirip çıkarın.

Bu arada patatesleri bir tencereye koyun. Üzerlerini kapayacak kadar da su ilâve edin. Yumuşayıncaya kadar haşlayıp indirin. Kabuklarını soyduktan sonra varsa presten geçirin, yoksa çatalla güzelce ezip, püre haline getirin. Sonra yağı, yumurta, süt ve tuzu ilâve edip iyice karıştırıp halledin sonra da bu püreden kaşık kaşık alıp köftelerin o çukur kısımlarına koyun.

Sonra, salçayı 1 bardaktan çeyrek eksik suda eritip köftelere ilâve edin. Tepsiyi tekrar harlı fırına sürüp, püreler pembeleşinceye kadar kızartıp çıkarın ve sıcak sıcak servis yapın.