



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PÜRELİ KÖFTE

500 gram kıyma

1 adet soğan

2 diş sarımsak

1 çorba kaşığı kekik

3 dilim ekmek

2 çorba kaşığı zeytinyağı

3 dal maydanoz

Tuz, karabiber

Püresi için:

2 adet patates

1 çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı kaşar peynir rendesi

1 çay bardağı süt

Soğanı ince ince rendeleyin, üzerine kıymayı, rendelenmiş sarımsağı, kıyılmış maydanozu, ıslatılıp ve suyu sıkılmış ekmekleri koyup yoğurmaya başlayın. Baharatını ve zeytinyağını da ekleyin, kıyma harcını çok iyiyoğurun. Elinizle parçalar kopartıp şekil verin ve az yağlı bir tavada iki yüzünü de kızartın. Tabağa alıp sıcak tutun. Bir tarafta da patatesleri haşlayıp sıcakken hemen ezin. İçine tereyağını, kaşar peynir rendesini koyup, süt ilave ederek iyice karıştırın ve köftelerle birlikte servis tabağına sıcak sıcak koyup ikram edin.