



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ KÖFTE

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
500 gr kıyma
0,5 Paket köfte harcı
0,5 Su Bardağı süt
3 Adet patates

Köfte yoğrulur ve limon büyüklüğünde yuvarlanır, elle ortası açılarak yağlanmış fırın kabına dizilir. 180 derecede 20 dakika pişirilir. Bu arada patatesler soyulup doğranır ve az su ile haşlanır. Kalan su süzülerek sıcakken çatalla iyice ezilir tuz, margarin ve süt konur ve mikserle çırpılır. Kıvamına göre gerekirse biraz daha süt koyabilirsiniz. 20 dk kızaran köfteler fırından çıkarılır ve yapılan püre krema şıngası ile köftelerin içine sıkılır. 1/2 yemek kaşığı salça 1,5 su bardağı sıcak su ile açılır ve köftelerin üzerine dökülür tekrar fırına konarak yaklaşık 15 dk kadar pişirilir, köfteleri fırına koymadan isterseniz köftelerin arasına yeşil biberler koyabilirsiniz.