PÜRELİ KÖFTE

400 gram kıyma
3 diş sarımsak
1 soğan
1'er çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon, kekik
2 çorba kaşığı galeta unu
1 yumurta
5 haşlanmış patates
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı rendelenmiş peynir
4 dal maydanoz
1 su bardağı domates suyu

Kıyma, ezilmiş sarımsak, rendelenmiş soğan, baharat ve galeta ununu yoğurup 10 dakika dinlendirin. Bu karışımdan köfteler yapıp fırında 20 dakika pişirin. Çıkartıp üzerine patates püresi yerleştirin. Püre için haşlanmış patatesin içine süt, peynir ve yumurtayı ekleyin. Üzerine domates suyunu döküp tekrar fırında 15 dakika kadar pişirip servis tabağına dizin. Yanında bol salatayla ikram edebilirsiniz.



Fotoğraf "kristal avize" tarafından gönderildi. 28.09.2014

© lezzetler.com tarif no:88605 • adı:Püreli Köfte • gönderen:mor leylak • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:22