



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ MİSKET KÖFTE

<http://www.hurriyet.com.tr>

Köftesi için:

400 gram kıyma

1 adet soğan

3 diş sarımsak

1 adet yumurta

2-3 dilim ekmek içi

Karabiber, pul biber, kimyon veya beş türlü baharat

Tuz

Püresi için:

3 adet patates

1 su bardağından az süt

1 yemek kaşığı tereyağı

1 çay bardağı rendelenmiş kaşar (isterseniz)

Sosu için:

1 yemek kaşığı salça

1 çay bardağı su

Patatesleri haşlayın. Üzerine kalan malzemeleri ekleyerek blender ile ezin. Süt miktarını patateslere göre ayarlayabilirsiniz.

Köfte için soğan ve sarımsağı rendeleyin. Diğer malzemeleri ekleyerek köfte harcını yoğurun. Köfteden misket büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Tüm harcı böyle şekillendirin. Köfteleri kızgın yağda kızartın.

Bu arada salça ve suyu salça eriyip sos kaynayana kadar karıştırın. Kaynadıktan sonra ocaktan alın.

Cam tepsinin altına püreyi koyun. Üzerine sosu dökün. En üste de köfteleri koyarak servis yapın. İsterseniz kelepçeli kalıpla da yapabilirsiniz.

