



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PÜRELİ SALÇALI KÖFTE

500 gram koyun kıyması
1 küçük soğan (rendelenmiş)
1 dilim ekmek içi
1 demet maydanoz
tuz
biber
250 gram ay çiçeği yağı
2 kaşık salça
500 gram patates
1/2 bardak su
2 kaşık un

Kıyma, ıslatılmış ekmek içi, soğan, kıyılmış maydanoz, tuz, biber hepsi beraber yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır, yuvarlanır, uzatılarak köfte şekli verilir, una bulanarak yağda kızartılır. Kalan yağ ile 1 kahve fincanı suda erimiş salça iyice pişirilir, köfteler içine atılarak biraz kaynatılır. Patates haşlanarak püre haline getirilir, süt ve bir kaşık tereyağı ilâve edilerek karıştırılır. Püre servis tabağının ortasına, sıcak köfteler de etrafına konur ve salça üzerinde gezdirilir.