



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PÜRELİ SOSLU KÖFTE

500 gram kıyma  
3 diş sarımsak  
1 soğan  
1 çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon, kekik, 1 çorba kaşığı galeta unu  
Püresi için:  
2 haşlanmış patates  
1 çay bardağı çiğ krema  
2 çorba kaşığı rende peynir  
6 adet çeri domates  
Sosu için:  
2 çorba kaşığı salça  
2 su bardağı su

Kıyma, ezilmiş sarımsak, rendelenmiş soğan, baharatlar ve galeta ununu bir kabın içinde yoğurup 10 dakika dinlendirin. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizle yuvarlayıp sıkarak şekil verin. Bol yağda ya da fırında pişirin. Bu arada haşlanmış patatesleri sıcakken ezin. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ve çiğ kremayı ekleyip çırpın. İstenirse ocak üzerinde bir taşım kaynatılabilir de. Daha sonra da kızaran köftelerin üzerine püreleri sıkma torbasıyla sıkıp servis tabağına dizin. Salça ve suyu karıştırıp yanına döküp fırında 15 dakika kadar pişirin. Sıcak ikram edebilirsiniz.

