



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ TEPŞİ KEBABI

Köftesi için;
500 gram kıyma
1 adet kuru soğan
1 tutam maydanoz
1 adet yumurta
2-3 diş sarımsak
1 kase bayat ekmek içi
Tuz
Karabiber
Pul biber
Püresi için;
5 adet patates
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Sosu için;
1.5 yemek kaşığı domates salçası
Üzerine;
Domates
Yeşil ve kırmızı biber

İlk önce patatesleri haşlayın.

Diğer yandan da köfte harcını hazırlamaya başlayabilirsiniz.

Soğanları küp küp kesin ve yumurta, sarımsak, maydanozu ilave edip rondodan geçirin.

Fırın kabına köfte harcını yayarak yerleştirin.

Geniş bir kasede salçayı iki su bardağı sıcak su ile karıştırarak sos hazırlayın ve kıymanın üzerine gezdirin.

170 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Bu arada pürenizi hazırlayın. Tereyağı tuz ilave ederek haşlanmış patatesleri çatalla ezin.

Ardından yavaş yavaş sütü ekleyin ve blender'ın da püre haline getirin.

Son olarak kaşar peyniri de ilave edip tahta kaşıkla karıştırın.

Fırından çıkan tepşi kebabının üzerine püreyi yayın ve üzerini domates, biberlerle süsleyerek tekrar fırına verin.

Biber ve domatesler yumuşayana kadar pişirin. Fırından çıkarım sıcakken dilimleyip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:164408 • adı:Pürelî Tepsi Kebabı • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:03.04.2025 - 18:12