



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## RUS KÖFTESİ

Malzeme (4 kişilik):

400 gr. kemiksiz kuzu kolu veya yağsız tarafından kuzu budundan kıyma,  
40 gr. tost ekmeği, (kabuğu alınmış),  
3 çorba kaşığı süt,  
40 gr. kaşer veya gravyer peyniri rendesi,  
1 yumurta,  
tuz,  
karabiber,  
2 çorba kaşığı un (elenmiş),  
25 gr. tereyađ.

Kabuđu alınmış tost ekmeğini dilimleyip sütle ıslattıktan sonra sıkıp fazla sütü atınız. Ekmeđi ufalayıp bir kaba koyunuz. Aynı kaba kıyma, peynir rendesi, yumurta, tuz ve biberi ekleyip iyice yoğurunuz.

Avuç içi büyüklüğünde 4 iri yassı ve yuvarlak köfte yapınız.

Büyükçe bir tavada tereyağı orta ateşte kızdırınız. Yađ kızınca köfteleri una bulayıp her iki yanlarını da 5'er dakika pişirip evde hazırlanmış domates suyu ile servis ediniz.

Not: Stokun yanında sıkışık günlerinizde hazır patates püresi servis edebileceğiniz gibi, kızarmış patates, pilav, ızgara biber ve domates ya da herhangi bir haşlama ya da sote sebze servis edilebilir. Stokların hepsini birden alacak bir tava kullanmanız mümkün değilse ya tereyağa biraz ayçiçek yağı ekleyiniz, ya da tereyağı birinci pişirmenin sonunda yanmış olacağından, tavadaki yanmış yağı döküp yeniden tereyağı koyunuz.

[ML® Rus Köftesi \(Pajaski\) için tıklayın](#)[ML® Küba Köftesi için tıklayın](#)