



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEPET KÖFTE

500 gr kıyma
1 baş soğan
1 yumurta
Bayat ekmek
1 kg patates
2 kaşık salça
2 kaşık pirinç unu
2 kaşık tereyağı veya sıvıyağ
Tuz, kırmızıbiber

Kıymaya rendelenmiş soğan, tuz, bayat ekmek, yumurta, kırmızıbiber ve pirinç unu konup macun gibi oluncaya kadar yoğrulur.

Ayrı bir yerde 1 kilo patates haşlanıp kabukları soyulur. Rendelenip, yağ ve tuz Uave edilerek kavrulur.

Patatesler ezilerek püre haline getirilmelidir.

Köfteden yumurta büyüklüğünde parçalar koparılıp toparlak hale getirilir.

İki parmağı köftenin tam ortasına koyarak içli köfte gibi oyulur. Bir su bardağı genişliğinde, yüksekliği ise su bardağının yarısı kadar hazırlanır.

Püre köftelerin içine eşit miktarda doldurulur. Yağlanmış küçük bir tipliye dizilir.

Kalem inceliğinde köfteler hazırlayıp pürenin üstüne yerleştirerek sepet modeli verilip, kızgın fırına verilir.

Yarı pişmişken üstüne salçalı su sürülür. Tekrar fırına verip pişirilir.