



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TEPSİ KÖFTE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Yemek Kaşığı bayat ekmek içi
- 1 Paket kabartma tozu
- 4 Adet patates
- 500 gr orta yağlı kıyma
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Tutam karabiber
- 1 Çay Fincanı süt
- 1 Tutam kimyon
- 6 Dilim kaşar peyniri
- 1 Tutam tuz
- 1 Adet yumurta

Patateslerin kabuklarını soyun, yıkayın ve küp küp doğrayarak suda haşlamaya bırakın, kıymayı büyük ve çukur bir kaba alarak içine 1 yumurta kıyın, soğanı incecik rendeleyerek, bayat ekmek içi, tuz karabiber ve kabartma tozu ile iyice yoğurun, fırın tepsisini hafif yağlayarak, kıymalı karışımı elinizle tepsiye düz biçimde bastırarak yayın, 170 derece ısıda 25 dakika kadar köfte pişene kadar pişirin, köfteli kısım fırında pişerken patatesleri süzerek çukur bir tencereye alın, 1 yemek kaşığı margarini , sütü ve bir miktar tuzda ekleyerek ezip püre haline getirin kıvamı koyu gelirse biraz daha süt ekleyebilirsiniz, fırından çıkan köftenin üzerine patates püresini düzgünce yayın, kaşar dilimlerini tek sıra halinde dizerek tekrar fırına verin 170 derecede kaşar peynirler eriyip üzeri kızana kadar pişirin.