



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TEPSİDE KOLAY KÖFTE

500 gram köftelik kıyma  
Yarım paket hazır köfte harcı  
1,5 su bardağı su  
6 adet patates  
Yeteri kadar tuz  
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri

Kıymayı bir kaba alın. Üzerine köfte harcı döküp, su ile kıymayı yoğurun. Yapışmaz yüzeyli yuvarlak bir tepsiye kıymanın yarısını elle düzgün bir şekilde yayın. Diğer tarafta patatesleri haşlayın ve ezerek püre haline getirin. Tuz ve kaşar peynirini de patateslere ekleyin. Patates püresini kıymanın üzerine yayın. Kalan kıymayı tezgahta streçfilm üzerinde düzleştirin. Buradan alarak, düzgün bir şekilde patatesin üzerine yayın. 170 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

Not: Tepsidede kolay köfteyi, sıvıyağda sotelenmiş domates sosuyla servis yapabilirsiniz.

[ML® Tepsi Eti \(görsel\)](#)