

Patates Pureli Kofte

Malzemeler

500 gr kiyma
1 yumurta
1 soğan
1 diş sarımsak
Ufalanmış ekmek veya galeta unu
tuz,karabiber,kimyon
Üzeri için;
5 adet patates
bir kasık tereyağı
Yarım çay bardağı süt
tuz
Kasar peyniri

Yapılışı

Kofte için tüm malzemeleri bir kaba koyup yogurun.Bir yandan da patatesleri soyup haslamaya bırakın.Daha sonra yağladığınız borcama (kare) elinizle yayın.175 derece fırında pisirin.Haslanan patatesleri süzup tereyağı, süt ve tuz ekleyerek biraz da kati olacak şekilde pure haline getirin.Fırından çıkan koftemizin üzerine yayın.Ben koftenin üzerine patatesi dokmeden önce ince ince dilimlediğim domateslerden koydum o yüzden tombis tombis oldu :). En üstte de rendelenmiş kasardan serpip tekrar fırına verin.Kasalar kızarıncaya kadar fırından çıkarıp servis edin.