



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MOZZARELLA PEYNİRLİ KÖFTE (İTALYA)

MALZEMELER

- 1 kilogram yagsız kiyma
- 1 adet büyük rende soğan
- 40 gram rendelenmiş parmesan peyniri
- 4 çorba kasığı taze feslegen
- 1 çorba kasığı kekik
- 1 adet çirpilmis yumurta
- 140 gram galeta unu
- 6 adet orta boy yumurta şeklinde domates

YAPILIŞI

Kiyma, soğan, parmesan peyniri, feslegen, kekik, yumurta ve galeta unu'nun yarısını bir kaptaki iyice yogurun ve 12 tane hamburger köftesi şeklinde köfte yapın, kalan galeta ununa bulayın 30 dakika buzdolabında bekletin. Köfteleri tavada kızartın ve fırın kabına alın. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ortadan ikiye bölün, her domatesin kenarından bir serit keserek ayırın. Mozzarella peynirini de dilimleyin. Fırın kabındaki köftelerin üzerine önce domatesleri sonra mozzarella peynir dilimlerini yeleştirip domates seritleriyle süsleyin. Servis yapmadan 20 dakika evvel 180 derece fırında üstü açık olarak fırınlayın mozzarella peynirinin kızarmış olmasına dikkat edin.

[ML® Peynir Köftesi için tıklayın](#)[ML® Küba Köftesi için tıklayın](#)