



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI KÖFTE

MALZEMELER;

300 gr kıyma
100 gr kaşar peyniri
1 tane yumurta
1 tane kuru soğan
2 dilim bayat ekmek içi
karabiber
kimyon
tuz
kızartmak için sıvı yağ

YAPILIŞI;

Yoğurma kabına soğanı rendeleyin. İçine yumurtayı, ıslatılmış ekmek içini, kıymayı, baharatları, rendenin iri tarafından rendelenmiş kaşar peynirini ve tuzunu ilave ederek güzelce yoğurun.

NOT: Kaşar peynirinden biraz ayırın. Yuvarlak köfteler yapıp kaşar peynirine bulayın ve yağı tavaya koyun. Kızdırdığınız yağda kızartın. Servis yaparken tabağı köfte yanına domates, biber yeşillikle süsleyin.

[ML® Peynir Köftesi için tıklayın](#)