KAŞAR PEYNİRLİ KÖFTE

1/2 kg sığır kıyması
100 gr kaşar peyniri rendesi
1 baş soğan
1/2 demet maydanoz
1 adet yumurta
yeteri kadar tuz biber

Kıymanın içine soğan rendelenir, kıyılmış maydanoz, rendelenmiş kaşar piyniri, yarım demet maydanoz, yumurtaya ilâve edilir. İyice yoğrularak yuvarlak yassı köfteler yapılır.
Havagazı üzerinde madeni bir ızgarada ya da varsa kömür ateşinde köfteleri ızgaraya koyunuz.
Yanında patates püresi ve yeşil salata ile sıcak sıcak sofraya veriniz.

Not: Bu köfteye iki dilim ekmek içi ilâve ederseniz, köfteleri bitkisel yağda kızartarak da servis yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:47699 • adı:Kaşar Peynirli Köfte • gönderen:mensup • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:24