



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI KÖFTE

500 gram kıyma
1 soğan
1 çorba kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Tuz, karabiber
50 gram kaşar peyniri
1 çorba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı biber salçası
6 dilim ekmek

Öncelikle köftesini yapmak için kıyma, rendelenmiş soğanı, şekerini eleyip yoğurun ve içine baharatları ekleyin. Hiç ekmek koymadan köfte harcını hazırlayın. Ve bu köfteleri şekillendirip kızartın. Bu arada domatesi rendeleyip tavada salça ve sarımsakla birlikte pişirin. Ekmek dilimlerini bu pişirdiğiniz sos içine batırıp ısıtıp tabağa dizin. Ekmeklerin üzerine köfteleri yerleştirip kaşar peynir rendesini serip fırında 10 dakika pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.