KAŞAR PANE

4 yumurtanın akı
125 gr (1 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
1 çay kaşığı karabiber
200-400 gr (1-2 su bardağı) rafine yağ

Büyük bir kasede yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile yumurta aklarını kar haline getirip, kaşar peyniri rendesi ve biberi katınız. Karışımdan ellerinizle ceviz büyüklüğünde toplar yapınız.
Tavanızın üçte birine kadar yağ doldurup, yağı orta ateşte 50 saniye, içine atılan bir bayat ekmek parçası kızarana kadar, kızdırınız.
Peynir toplarını tavada 2 dakika, köfteler şişip nar gibi olana kadar kızartınız.
Tavayı ateşten alıp, peynir köftelerinin yağını kağıt peçete üstünde süzdürerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61500 • adı:Kaşar Pane • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:55