KAŞAR PEYNİRLİ FISTIKLI KÖFTE

500 gr dana kıyma
1 çay bardağı süt
1 kase kaşar peyniri rendesi
5 yemek kaşığı margarin
1 dilim ekmek
1 çay bardağı tuzsuz fıstık
1 adet yumurta
3 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 adet adaçayı yaprağı

Bir kasede ekmeği sütün içine parçalayın. Ekmek yumuşadıktan sonra sıkarak fazla sütü akıtın. Sütü akıttıktan sonra ekmeği tekrar kasenin içine koyun. İçine peynir, yumurta, fıstık, tuz ve yeterince karabiber ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra içine dana kıymayı ekleyin ve tamamen karışıncaya kadar yoğurun. Karışımdan toplar hazırlayın. Geniş bir tavada 5 yemek kaşığı margarini eritip içine adaçayı ekleyin. Yağ tamamen eridikten sonra köfteleri içine atın. Çevirerek her tarafı pişecek şekilde ortalama 4 dakika pişirin. Ateşi kısığa alıp üstünü kapatıp köfteler tamamen pişinceye kadar ortalama 5 dakika kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:119386 • adı:Kaşar Peynirli Fıstıklı Köfte • gönderen:fıldır • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:20