



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI KÖFTE

MALZEMELER

1/2 Kg Kıyma
1 Su Bardağı Rendelenmiş Kasar Peyniri
1 Adet Sogan
1 Adet Yumurtanın Sarısı
1 Adet Yumurta
1 Tatlı Kasığı Kimyon
1 Tatlı Kasığı Köfte Baharı
1 Tatlı Kasığı Yenibahar
Tuz

YAPILIŞI

Geniş bir kâbin içine yarım kg kıymayı, rendelenmiş soğanı, kasar peynirini, 1 adet yumurtayı, kimyonu, köfte baharını ve yenibaharı alın.
Elinizle tüm malzemeler birbirine karışana dek iyice yogurun.
Hazırladığınız köfteyi çok az yağlanmış fırın tepsisine bastırarak yayın.
Üzerine yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında 20 dakika pisirin. Fırından çıkardıktan sonra dilimleyerek servis yapın.

[ML® Dilli Köfte için tıklayın](#)