



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI KÖFTE

600 gr. kıyma
4 adet taze patates
3 adet sivri biber
2 adet domates
1 adet soğan
Kimyon
Kekik
Kırmızıbiber
Tuz
Karabiber
150 gr. kaşar peyniri
4 dilim pastırma

Patatesleri iyice yıkayın. Üzerine baharatlar ve zeytinyağı gezdirin, dilimleyip fırına verin. Pişmesine yakın sivri biberleri ve domatesleri üzerine yerleştirin ve beş dakika daha pişirin. Bu arada BekoShockFreeze'den çıkardığınız kıymanın içine rendelenmiş soğanı ve baharatları ekleyip yoğurun. Harçtan limon büyüklüğünde parçalar alıp elinizle açın. İçine pastırma ve rendelenmiş kaşar peyniri ekleyip pide gibi kapatın. Fırında 200 derecede pişmeye bırakın. Yanında patateslerle birlikte servis yapın.