



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKAN KÖFTESİ

1 kg dana döş kıyma
2 adet soğan
100 gram kuru et
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber
Pulbiber
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Üzeri için:
Kaymak

Kıymayı yoğurma kabına alın ve tuz ile birlikte 15 dakika yoğurun. Yarım saat dinlendirdikten sonra rendelenmiş soğan, karabiber ve pulbiber ilave edip, 15 dakika daha yoğurun. Hazırladığınız kıymayı 1 saat dinlendirin. Kıymadan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın ve her bir parçayı tekrar ikiye ayırın. İkiye ayırdığınız parçanın birine elinizle bastırıp, hamburger köftesi şekli verin. Üzerine 1 çay kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri ve 1 çay kaşığı doğranmış kuru et koyup, diğer parçayı üzerine kapatarak, bastırın. Diğer köfte parçalarını da aynı şekilde hazırlayın. Kızdırılmış sıvıyağda önlü arkalı kızartın ve üzerine 1 çay kaşığı kaymak koyup, sıcak olarak servis yapın.

