



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ PEYNİR KÖFTESİ

200 gram beyaz peynir  
2 dilim bayat ekmeđi içi  
Çeyrek demet maydanoz  
Çeyrek demet dereotu  
2 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Yarım kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri  
1 yumurta sarısı  
1 su bardağı galeta unu  
1 su bardağı ayçiçeği yağı

Öncelikle beyaz peyniri rendeleyin.

Ufalanmış ekmeği içi, ince kıyılmış maydanoz ile dereotu, kaşar peyniri, ezilmiş sarımsak, tuz ve karabiberi ilave edip yoğurun.

Karışımđan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın.

Ayrı bir kaptan 1 yumurta sarısını çırpın ve köfteleri yumurta sarısına batırıp galeta ununa bulayın.

Ayçiçeđi yağını tavada ısıtın.

Hazırladığınız köfteleri kızartıp servis tabağına alın. Sıcak servis edin.

