



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ PEYNİRLİ KÖFTE

Malzemeler :

Köftesi için :

Köftelik kıyma 1/2 Gr

Köfte harcı 1/2 Paket

Su 1 1/2 Çay Bardağı

Beyaz peynir 1/2 Su Bardağı

Soğan 3 Adet

Kabak 1 Adet

Kızartmak için :

Komili Riviera zeytinyağı

Domatesli-soğanlı çeşni 1 Yemek Kaşığı

Ilık su 1 1/2 Su Bardağı

Bezelye 1/2 Su Bardağı

Üzeri için :

Rendelenmiş kaşar peynir. 1 Su Bardağı

YAPILIŞI:

1- Derin bir kaseinin içine 1/2 kg köftelik kıymayı, 1/2 paket köfte harcını, 1, 1/2 çay bardağı suyu, kıyılmış 3 adet taze soğanı ve rendelenmiş 1 adet kabağı koyup köfte harcı kıvamına gelene kadar yoğurun.

2- Köfte harcı kıvamına gelince harctan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp içine rendelenmiş beyaz peynir koyduktan sonra yuvarlayın. (Beyaz peynir rendesi köftenin ortasında kalsın) köftelere kızgın Komili Riviera zeytinyağında renk verip fırın tepsisine dizin.

3- Sosu için küçük bir tencereye domatesli-soğanlı çeşniyi, suyu ve bezelyeyi koyup bir taşım kaynatın.

4- Hazırladığınız domatesli-soğanlı çeşnili sosu tepsisinin içindeki köftelerin üzerine dökün.

5- En son olarak köftelerin üzerine rendelenmiş kaşar peynir koyup 185 derecede ısıttığınız fırında peynir kızarana kadar tutup sıcak olarak servis edin.