



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÜLBÜL ÇANAĞI KÖFTESİ

500 gr kıyma  
1 adet yumurta  
2 adet soğan  
2 dilim bayat ekmeđi içi  
1 tatlı kaşığı kekik  
Tuz  
Karabiber  
500 gr ıspanak  
2,5 yemek kaşığı margarin  
100 gr kaşar peyniri

Margarini eritiyoruz soğanı, ıspanağı ilave edip biraz kavuruyoruz. Diđer yandan köfte harcını yoğuruyoruz. Köfte harcını 5 parçaya ayırıp küçük çanak şekli veriyoruz. içine ıspanaklı harçtan koyuyoruz. Yağlanmış tepsiye dizip 1 çay bardağı su ekleyip 200 derece fırında 20- 25 dakika pişirdikten sonra fırından çıkartıp üzerine kaşar peyniri serpiyoruz ve pembeleşinceye kadar tekrar pişiriyoruz.