



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEMBER KÖFTE

Yarım kg kıyma
1 baş soğan
2 dilim bayat ekmek
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Çember için:
2 adet büyük kuru soğan
Arası için:
12 dilim küp kaşar
Üzeri için:
2 adet yumurta
2 su bardağı galeta unu

Köfte malzemesi birleştirilir ve yoğrulur. İri soğanlar 1 santim kalınlığında emine dilimlenir. Dilimler halkalara ayrılır. 12 adet halka yeterli olacaktır. Bir miktar köfte alınır, halkanın yarısına bastırarak yerleştirilir. Kaşar bırakılır. Hemen üstüne biraz daha köfte harcı konur, hafifçe bastırılır. Köfteler önce çırpılmış yumurtaya sonra galeta ununa batırılır. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına dizilir. 190 derece fırında yarım saat pişirilir.
