



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİFTLİK KÖFTESİ

Malzemeler:

500 gr. köftelik dana kıyma
1 su bardağı konserve bezelye
2 dilim bayat ekmek içi
2 adet yumurta
1 adet kuru soğan
1 kahve fincanı kaşar peyniri rendesi
2 yemek kaşığı sıvıyağ
2 paket et su toz bulyon
2 yemek kaşığı susam
Karabiber
Kekik

Yapılışı:

Soğanı rendeleyin. Kıymayı yoğurma kabına alın. Ufalanmış ekmek içi, 1 yumurta, sıvıyağ, karabiber, kekik, toz et bulyon ve kaşar peyniri rendesini katıp iyice yoğurun. Yoğurduğunuz kıymaya bezelyeleri ekleyin, ezmeden karıştırın. Limon büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve fırın kabına dizin. Üzerlerine yumurtayı çırpıp sürün ve susam serpin. Bir çay bardağı sıcak su ekleyip sıcak fırında 15-20 dk. pişirip, sıcak olarak servis yapın.
