



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAĞ KÖFTESİ

500 gram kıyma  
1 adet soğan  
1 adet haşlanmış patates  
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri  
Kekik  
Sıvıyağ  
2 demet ince kıyılmış taze soğan  
Yarım demet ince kıyılmış dereotu  
Yarım demet ince kıyılmış nane  
Yarım demet ince kıyılmış maydanoz  
3 yaprak ince kıyılmış pazı  
6 çay kaşığı tereyağı

Kıyma, soğan, patates, tuz, karabiber, kaşar peyniri ve kekiği yoğurup yuvarlak köfteler yapın. Kızgın yağda kızartın. Fırın kağıdından 6 adet kareler hazırlayın. Taze soğan, dereotu, nane, maydanoz ve pazıyı 1 çay kaşığı tuzla ovup kağıtlara eşit olarak bölün. Üzerlerine birer çay kaşığı yağ ve dörder adet köfte koyun. Kağıtları bohça şeklinde kapatın. Tepsiyeye dizin. Fırında 15 dakika pişirin.