



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAŞARLI KÖFTE

Nazmiye Demirtaş

½ kg kıyma
4 adet soğan
1 adet yumurta
Karabiber
Tuz
Sıvı yağ
Kimyon
Kekik
Kırmızı toz biber
3 adet domates
4 adet sivri biber
5-6 dilim kaşar
2 dilim ekmek içi
5 diş sarımsak

Soğanımızı rendeyelim kıymamızın içine katalım. Yumurta, ekmek içi ve baharatlar ile beraber güzelce yoğuralım şekil verelim. Geniş tepsi şeklinde bir güvece kalan soğanlarımızı piyaz doğrayalım. Domatesleri minik minik keselim biberleri temizleyerek ilave edelim. Sarımsaklarımızı da ilave edelim bütün malzemeyi çığden güvece dizelim. Güvecin üzerini alüminyum folyo ile saralım, 180 derecede pişirelim. Köfteler renk değiştirip domatesler suyunu iyice salınca folyoyu çıkartalım, kaşar peynirlerini dizelim. Fırınımızın ayarını düşürelim, kaşar peynirleri eriyene kadar pişirmeye devam edelim.

