



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAŞARLI KÖFTE

www.sefabdullahusta.com

500 gr köftelik kıyma
1 yumurta
1 kuru soğan
Bayat ekmek içi
Karabiber
Pul biber
Tuz
Rendelenmiş kaşar peyniri

Kaşar peyniri hariç diğer malzemelerin hepsi karıştırıldıktan sonra köftelik harç elde edilir. Fırın tepsisine yağlı kağıt serildikten sonra köfte için cevizden biraz büyük parça ele alınır. Önce avuç içinde yuvarlanır sonra baş parmak ile ortasına oyuk açılarak tepsiye konur. Bu işlemin ardından kalan harca da aynı işlem uygulanır ve ortası oyulan köftelerin içine bolca kaşar peyniri ilave edilir sonra fırına verilir. Kaşarlar eriyip kızarınca ve köfteler pişince servis yapılır.

