



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAŞARLI KÖFTE

1 kg köftelik kıyma
Yarım bayat ekmeğ
3 soğan
2 yumurta
8 dilim kaşar peyniri
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı köfte baharı
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Ekmeği derin bir kaba alıp üzerini örtecek kadar su ekleyin ve yumuşaması için bekletin. Elinizle sıkarak süzüp ufalayın. Soğanları rendenin ince tarafıyla rendeleyin. Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Kıymayı derin bir kaba alın. Ufalanmış ekmeğ, rendelenmiş soğan, 2 yumurta, köfte baharı, tuz ve karabiber ilave edip karıştırın. Malzemeleri birbirine yedirinceye kadar parmak uçlarınızla iyice yoğurun. Kare veya dikdörtgen bir fırın kalıbını sıvıyağ ile yağlayın. Hazırladığınız köfte harcının yarısını tepsiye alın. Elinizle bastırarak tepsinin her tarafına eşit ve düzgün bir şekilde yayılmasını sağlayın. Kaşar peyniri dilimlerini köfte harcının üzerine dizin. Kalan köfte harcı ile kapatıp fırında 20 dakika pişirin. Yağlı kağıtla tepsinin üzerini örtüp 10 dakika daha pişirin, ince ince dilimleyip servis yapın.