



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA KAŞARLI KÖFTE

- 1 kg köftelik kıyma
- 1 paket Knorr Köfte Harcı
- 3 çay bardağı su
- 100 gr kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni (harcı için)
- 1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni (harcı için)
- 2 su bardağı su (harcı için)
- 1-2 damla Knorr Acıso (harcı için)
- Bir miktar maydanoz (üzeri için)

### Hazırlanışı

- Derin bir kasede kıymayı, Knorr Köfte Harcı'nı, 3 çay bardağı suyu ve daha önceden tavla zarı şeklinde doğranmış kaşar peynirlerini ilave edip yoğurun.
- Fırın tepsisini sıvı margarin ile yağlayıp yoğrulmuş Knorr Köfte Harcı'nın yarısını tepsiye yerleştirin. Tepsinin kenarlarına doğru Knorr Köfte Harcı'nı iyice yayın. Köfte piştiği zaman ufalacağı için tepsinin içinde ufak kalabilir.
- Küçük bir kasede Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi ve Knorr Acıso'yu karıştırın.
- Hazırladığınız sosun yarısını tepsideki Knorr Köfte Harcı'nın üzerine döküp, üzerine kalan köfte harcını yayın. En son olarak üzerine kalan sosu dökün.
- Yemeği önceden 185 derece ısıttığınız fırında 30-35 dakika pişirip üzerine kıyılmış maydanozu serpip servis edin.

[ML® Kaşarlı Köfte için tıklayın](#)