



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PEYNİRLİ DİLİM KÖFTE

500 gram kıyma  
1 adet soğan  
2 dilim ekmeK  
5 çorba kaşığı zeytinyağı  
60 gram küp doğranmış kaşar peyniri  
Tuz, karabiber, kekik, kırmızı pul biber

Karıştırma kabına kıyma, rendelenmiş soğan, ıslatılıp suyu sıkılmış ekmeK ve baharatları koyup iyice yoğurun. Elinizi yağlayıp yağlanmış tepsiye bastırarak düzgünce yerleştirin. Üzerine kalan yağı sürün ve küp doğranmış kaşar peynirleri yerleştirin. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

