



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ ÇANAK KÖFTE

<https://www.milliyet.com.tr>

400 gr kıyma
1 çay bardağı galeta unu
1 yumurta
1 kuru soğan
Tuz
Karabiber
Pulbiber
1 kavanoz garnitür
2 yemek kaşığı salça
2 su bardağı sıcak su
Üzeri için:
1 su bardağı kaşar rendesi

Köftesi için bir kaba kıyma, galeta unu, yumurta, baharatlar rendelenmiş soğan hepsini ekleyip yoğurun. Yarım saat dinlendirin.

Mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Ortalarını elinizle açın çanak şekli verin.

İçlerine garnitür doldurun. Salçayı bir kaba alın üzerine sıcak su koyup karıştırın köftelerin olduğu borcama dökün.

180 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından çıkarmaya yakın üzerlerine kaşar rendesi koyun. Sıcak servis yapın.

