



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GRANATİNE Dİ FORMAGGIO (İTALYA)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1/2 kilo yağsız süt dana kıyması,
4 dilim gravyer peyniri,
1 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapımı: Kıymayı tuzlayıp biberledikten sonra yoğurarak çok ince ve çok yassı sekiz köfte yapınız. Köftelerin eşit yuvarlaklıkta olmaları şarttır. Sekiz köfte hazırlandıktan sonra bu köftelerin yuvarlaklığında ve yarımşar santim eninde dört gravyer peyniri hazırlayınız. Peynirleri birer köftenin üzerine koyunuz. Her peynirin üzerini de ikinci bir köfteyle örtünüz. Böylece peynirler altlı üstlü köfteyle kapatılınca ıslak parmaklarla kıymaların kenarlarını yapıştırarak peynirleri görülmez bir duruma getiriniz. Sonra köfteleri altlı üstlü zeytinyağına bulayınız ve kızgın ızgaranın üzerine oturtunuz. Köftelerin her bir yanı dörder dakika pişirildikten sonra servis tabağına koyup servis yapınız.