



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HELLİM PEYNİRLİ TEPŞİ KÖFTE

1 paket Sütüş Hellim Peyniri
500 gram kıyma
1 adet soğan
1 adet yumurta
2 dilim ekmek
1 çay bardağı zeytinyağı
4 adet yeşil biber
1 adet kırmızı kapy biber
2 yemek kaşığı nar ekşisi
Yarım demet maydanoz
Tuz, karabiber

Maydanozları, soğanı ve 2 yemek kaşığı zeytinyağını rondoda çekin. Kıymayı çukur bir kaba alıp üzerine çektiğiniz maydanoz ve soğanı, yumurtayı, karabiber ve tuzunu ilave edin. Ekmekleri suya batırıp yumuşatın ve sularını süzün. Elinizle ufalayarak kıymaya ilave edin, bütün malzemeler harmanlanana kadar yoğurun. Hazırladığınız harcı elinizle bastırarak yuvarlak fırın kabına yayın. 200 dereceye ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Yeşil biberlerin ve kırmızı kapy biberin çekirdekli kısımlarını ayıklayıp küçük doğrayın. Sütüş Hellim Peyniri'ni dilimleyin. Tavayı ocağa alıp ısıtın, ısınınca 2 yemek kaşığı zeytinyağı, doğradığınız biberler ve nar ekşisi ilave edip 3-4 dakika soteleyin. Yapışmaz tavayı ocağa alıp iyice ısıtın. Isınınca dilimlediğiniz Sütüş Hellim Peyniri'ni ilave edip maşa yardımıyla çevirerek peynirler altın rengi olana kadar kızartın. Pişen köftenizin üzerine sotelediğiniz biberleri ve kızarttığınız Sütüş Hellim Peyniri'ni yerleştirin. 200 dereceye ısıtılmış fırında sadece üst ızgarada 5 dakika pişirin. Hellim Peynirli Tepşi Köfteniz servise hazırdır.

Not: Hellim Peynirli Tepşi Köftenizi dilerseniz yanında Sütüş Cacık ile servis edebilirsiniz.