



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLİMLİ KÖFTE

200 gr hellim peyniri
400 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Peynir ve soğan rendelenir. Kıyma, karabiber ve tuz ilave edilir, bütünleşene kadar yoğrulur. Köfte harcından ceviz kadar parçalar alınır. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına dizilir. 190 derece fırında 25 dakika pişirilir.
