



KABAK KÖFTESİ

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

2 rendelenmiş kabak
100 gr mozzarella peyniri
150 gr un
1 şişe bira
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam kırmızı toz biber
1 demet dereotu
1 çay kaşığı taze nane
Ayçiçek yağı

Unun içine yavaş yavaş birayı dökün. Diğer malzemeleri ekleyerek karıştırın. Bir kaşık yardımıyla köfte şekli vererek iyice ısıttığınız ayçiçek yağında kızartın. Sıcak servis yapın.

