



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAFES KÖFTE

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet dikdörtgen milföy

Köftesi için:

500 gram kıyma

1 adet soğan (rendelenmiş)

8 - 10 dal maydanoz

2 dal taze soğan

1 diş sarımsak

1 adet yumurta

1 su bardağı ekmek kırıntısı

Tuz

Karabiber

Kimyon

Arası için:

4 dilim kaşar peyniri (küp doğranmış)

Üzeri için:

1 adet yumurtanın sarısı

Susam

Çörekotu

Soğanı rendeleyin, taze soğan, maydanoz ve sarımsağı ince kıyın.

Köfte için olan bütün malzemeleri bir kaptaki yoğurun.

Ardından köfte harcınızı 4 eşit parçaya bölün.

Köftelerinizin içerisine küp doğranmış kaşar peynirini ekleyin ve yuvarlak olacak şekilde şekil verin.

Tavanızı ısıtın.

Hazırladığınız köftelerinizi tavaya koyun ve mühürleyin.

Ardından dolaptan çıkardığınız hafif oda sıcaklığına gelmiş milföylerinizi uzun olacak şekilde ince şeritler halinde kesin.

Kestiğiniz milföyleri her bir köftenin üzerine dörder tane gelecek ve üst üste bir kafes haline gelecek şekilde dizin.

Hazırladığınız köftelerinizi bir fırın kabına alın ve üzerlerine yumurta sarısı sürüp, susam serpin.

180 derecede önceden ısıtılmış fırında 20 - 25 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:167472 • adı:Kafes Köfte • gönderen:gül • indirme tarihi:14.03.2025 - 11:27