



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARE KÖFTE

500 gr dana kıyma
2 dilim bayat ekmek içi
2 diş sarımsak
1 tane soğan
1 tane yumurta
1 tutam tuz ve karabiber
1 çay bardağı file badem
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Soğan ve sarımsakları soyup kıyın. Ekmek içlerini ıslatıp ufalayın. Kıymayı yoğurma kabına alın. Ufalanmış ekmek içi, kıyılmış soğan ve sarımsak, tuz ve karabiberi ekleyip yoğurun. Isıya dayanıklı yuvarlak bir tepsiye yağlayın. Köfte harcını tepsiye elinizle bastırarak yayın. Üzerine önce file badem sonra rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında yarım saat pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

