



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARNABAHAR KÖFTESİ

1 adet küçük boy karnabahar  
1 adet yumurta  
1 adet taze soğan  
Yarım su bardağı kepekli bayat ekmek içi  
Kimyon  
Tuz  
Karabiber  
İçi için:  
1 avuç rendelenmiş kaşar peyniri  
Bulamak için:  
1 kase galeta unu

Karnabaharı, kaynar tuzlu suya atıyoruz ve yumuşayana kadar haşlıyoruz. Haşlanınca çatalla eziyoruz. Diğer bütün malzemeyi bir kaseye koyup yoğuruyoruz. Köfte harcından küçük parçaları, avucumuzun içine alıp içine rendelenmiş kaşar peyniri koyup yuvarlıyoruz. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine diziyoruz. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında pişiriyoruz.

