



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAH TOPLARI

- 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.

