



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI KÖFTE

1 su bardağı rende kaşar
1 adet yumurta
karabiber
tuz
kıvam alana kadar un
Üzeri için;
1 adet yumurta
yarım su bardağı galeta unu
kızartma yağı

Rende kaşar, yumurta, tuz, karabiber, bir kaba konur, yoğrulur, hamur toplanana kadar azar azar un eklenir, yoğrulur, arzu edilen şekilde köfte yapılır, köfteler önce çırpılmış yumurtaya sonra una bulanır, kızgın yağda pembe renkte pişirilir.