



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞAR KÖFTESİ

MALZEMESİ

- 1 Su bardağı rende kaşar peyniri
- 1 Su bardağı kaynar süt
- 1 Kahve fincanı soğuk süt
- 8 Çorba kaşığı un
- 1 Çay kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı kırmızı biber
- 1 Yumurta sarısı
- 2 Yumurta un
- Galeta tozu
- Kızartmak için yağ

YAPILIŞI

- 1 Bir tencereye 1 kahve fincanı süt, un, kırmızı biber, yumurta sarısını koyup karıştırınız.
- 2 Çırpma teli ile karıştırılıp kaynar sütü ilâve ediniz.
- 3 Karıştırarak 4 - 5 dakika pişiriniz. Ateşten alınız.
- 4 Beş dakika bekletip rende peyniri ilâve ediniz.
- 5 On - onbeş dakika sonra elinizle 1/2 ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayınız.
- 6 Önce una, sonra yumurtaya, daha sonra galeta ununa bulayınız.
- 7 İstenildiği zaman kızgın yağda kızartıp sıcak servis yapınız.