



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞAR KÖFTESİ

1 ay bardağı soğuk süt
8 orba kaşığı un
1 ay kaşığı kırmızıbiber
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı kaynar süt
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 ay kaşığı tuz
Köfteleri bulamak için:
2 adet yumurta
2 orba kaşığı un
3 orba kaşığı galeta unu

Bir tencereye soğuk süt, un, kırmızıbiber ve yumurta sarısını koyup, çırpma teli ile karıştırın. Üzerine 1 su bardağı kaynar süt ilave edin ve karıştırarak 5 dakika pişirin. Ateşten aldıktan sonra 5 dakika soğutun ve üzerine kaşar rendesini ekleyip, 10 dakika daha bekletin. Daha sonra bu karışımdan parçalar alarak elinizle köfte şekil verin. Köftelerini önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, arkasından da galeta ununa bulayarak kızartın.