



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAŞAR KÖFTESİ

1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar ya da gravyer peyniri  
1 yumurta sarısı  
1 bardak süt  
1 çay bardağından çeyrek fazla un  
2 çorba kaşığı (silme) margarin  
Kırmızı biber  
Kızartmak için:  
2 bardak zeytinyağı  
3 yumurta  
1,5 kahve fincanı un  
1 bardak galeta tozu

Tencereye yağı ve unu koyup sarartmadan kavurun. Sonra da kaynar haldeki sütü azar azar dökmek suretiyle ilâve edip bir yandan da tahta bir kaşıkla hızlı hızlı karıştırın. Ve hafif ateşte devamlı karıştırmak suretiyle 3 - 4 dakika pişirip indirin. Rendelenmiş peyniri, biberi sonra da yumurta sarısını karıştırma karıştırma ilave edip bir iyice halledin birbirine. Daha sonra, içini hafifçe yağladığınız tepsiye bir parmak kalınlığında dökün ve bırakın birkaç saat kendi haline. İyice soğuyup katılaştınca kenarlarını bıçakla tepside ayırıp tepsiyi hamur tahtasının üzerine ters çevirin. Sonra da birer parmak genişliğinde kareler halinde kesin hamuru ve bu kareleri yuvarlayıp fındık iriliğinde yuvarlaklar hazırlayın. Bu yuvarlakları çırpılmış yumurtaya batırın. Sonra da sırasıyla una ve galeta tozuna bulayıp tavadaki kızgın zeytinyağına atın, pembeleşinceye kadar kızartın/Delikli bir kepeçle yağlarını süzdürerek tabağa alın ve hemen sıcak sıcak servis yapın.