



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞAR PEYNİRLİ KÖFTE

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 kilogram köftelik kıyma
2 adet yumurta
4-5 dilim bayat ekmek içi
2 orta boy soğan
4-5 diş sarımsak ezilmiş
1 yemek kaşığı kekik
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz
100-150 gram kaşar peyniri

Kıymayı köfteyi yapacağınız kaseye koyun. İçine ufalanmış ekmek, yumurta, ince ince doğranmış maydanoz, rendelenmiş soğan, sarımsak, kimyon, karabiber ve tuzu ekleyip iyice yoğurup buzdolabında 2 saat kadar bekletin.

Daha sonra çıkarıp ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp çay tabağında biraz daha küçük avucumuzu içerisinde bastırarak inceltin hepsini bu şekilde hazırlayıp tepsiye dizin. Sonra bir tane yuvarlak alıp üzerine küp küp kestiğiniz kaşar peynirinden bir parça koyup tekrar diğer bir yuvarlak köfte ile kapatıp kenarlarını elinizle sıkıştırarak yassı bir yuvarlak yapın. Bütün köfteleri bu şekilde yapıp tepsiye dizip biraz daha buzdolabında dinlendirin.

Önce çok az yağ koyduğunuz teflon tavada orta sıcaklıkta iki tarafını da köftelerin kızartıp cam tepsiye dizin. Bu şekilde köfteleri pişirip servisten 15-20 dakika öncede 200 derecede önceden ısıttığınız fırına verin. Hem içlerini iyice pişirin hem de köfte ısınmış olsun.

Yanında istediğiniz garnitür veya pilavla servis edebilirsiniz.

