



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAŞARLI FIRIN KÖFTE

Gülhan Kara

750 Gr. Köftelik Kıyma  
1 Adet Kuru Soğan  
1 Adet Yumurta  
3 Çorba Kaşığı Galeta Unu  
1/2 Çay Bardağı Su  
1 Çay Kaşığı Kimyon  
1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane  
Tuz  
Karabiber  
250 Gr. Kaşar Peyniri

Kıymayı yoğurma kabına alın. Soğanı rendeleyin. Yumurta, galeta unu, tuz ve baharatı ekleyip güzelce yoğurun. Kaşar peynirini bir tabağa rendeleyip köfte harcına ilave edin, bir kez daha yoğurun. Yuvarlak ya da kare bir fırın kabını hafifçe yağlayın. Malzemeyi tepsiye döşeyin. 180 derece sıcaklıktaki fırına verip 25-30 dakika pişirin. Fırından alıp kare kare dilimler halinde köfteyi kesip sıcak olarak servis yapın.

---