



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI KÖFTE

½ kilo kıyma
1 adet soğan
½ demet maydanoz
1 adet yumurta
150 gram taze kaşar
2 dilim bayat ekmek
1 tatlı kaşığı kekik
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Soğanı ve maydanozları irice doğrayıp rondoya alın. Üzerlerine elinizle kopararak bayat ekmekleri ilave edip çekin. Kaşar peynirini rendeleyin. Kıymayı derinbir kaba alın. Üzerine çektiğiniz malzemeleri, yumurta, rendelediğiniz peynirler, karabiber, kekik ve tuz ekleyip yoğurun.

1 yemek kaşığı kadar su ilave edip yeniden yoğurun. Yoğurduğunuz harçtan parçalar koparıp yuvarlayın, elinizle bastırarak köfte şekli verin. Tavayı ocağa alıp ısıtın. Isınınca tavanın dibini kaplayacak kadar zeytinyağı ve hazırladığınız köfteleri ekleyip maşa yardımıyla çevirerek iki taraflarını da 3'er dakika kızartın. Kızarttığınız köfteleri, fazla yağlarını bırakmaları için havlu kağıt üzerine alın.