



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI KÖFTE

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

500 gram kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
2 dilim bayat ekmek içi
Tuz
Karabiber
Kimyon
Maydanoz
Pul biber
Üzeri için:
150 gram kaşar peyniri

Yoğurma kabına kıymayı alın ve üzerine rendelenmiş kuru soğan, ıslatılıp ufalanmış ekmek, yumurta, baharatlar ve arzuya göre ince kıyım doğranmış maydanozu ekleyip güzelce yoğurun. Yoğururken 1-2 yemek kaşığı su ilave edin.

Köfte harcından mandalina büyüklüğünde parçalar koparın, yuvarlayıp bastırın. Köfteleri ister sıvı yağda kızartın isterseniz tereyağında arkalı önlü kızartın.

Kızaran köfteleri bir fırın kabına alın. Her bir köftenin üzerine birer dilim kaşar peyniri koyun. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kaşarlar eriyinceye kadar pişirin.

