



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI KÖFTE

500 gr dana döş kıyma
1 yumurta
1 adet küçük boy kuru soğan(rendelenmiş)
1 diş ezilmiş sarımsak
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı karbonat(silme)
3 yemek kaşığı bayat ekmek içi
Tuz
İç Dolgusu İçin;
Dilimlenmiş kaşar peyniri
Kızartmak İçin;
Sıvı yağ

Tüm köfte malzemelerini bir kabın içine koyup iyice yoğurun. Köfte harcından parçalar kopartıp içlerine dilimlediğiniz kaşar peynirini yerleştirin ve iyice kapatıp ister silindir ister yuvarlak şekil verin. Tüm harç bitene kadar işlemi tekrarlayın. Kızgın yağda yüksek olmayan ateşte sık sık çevirerek kızartın.

Not: Köftelerinizin içinin iyi pişmesi için düşük ateşte sık sık çevirerek kızartmalısınız ve en önemlisi kaşar peynirinin eriyip dışarı çıkmaması için köfteleri hazırlarken çok iyi şekilde kapatmalısınız. Baharatları damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz.

