



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI KÖFTE

500 gr. koyun ve dana karışımı kıyma
1 adet yumurta
2 küçük dilim bayat ekmek
1 baş soğan
150 gr. kaşar peyniri
Yeteri kadar kıyılmış maydanoz, tuz, kırmızı biber

Koyun ve dana karışımı 500 gr. kıymaya bir adet soğan rendeleyin. Islatılmış ekmek içini, bir yumurtayı, kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi de katarak iyice yoğurun. Yoğururken bir çorba kaşığı su ilave ederseniz köfte daha yumuşak olur. Hazırladığınız köfteleri, her iki taraflarını pembeleştirerek ayçiçek yağında ateşin altını fazla açmadan kızartın. Kızaran köfteleri bir tepsiye dizerek üstlerine küçük parçalar halinde kaşar peyniri koyun. Kızdırılmış fırına sokup, peynirler eriyinceye kadar 10 dakika bekletip, çıkarın, peynirlerin üstüne ince kırmızı biber ekin. Haşlanmış sebze ile servis edebilirsiniz.

[ML© Kaşarlı Köfte için tıklayın](#)



Fotoğraf "al ışık" tarafından gönderildi. 24.11.2020