



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI KÖFTE

1 ay bardağı soğuk süt
8 orba kaşığı un
1 ay kaşığı kırmızıbiber
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı kaynar süt
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 ay kaşığı tuz
Köfteleri bulamak için:
2 adet yumurta
2 orba kaşığı un
3 orba kaşığı galeta unu

Bir tencereye soğuk süt, un, kırmızıbiber ve yumurta sarısını koyup çırpma teli ile karıştırın. Üzerine 1 su bardağı kaynar süt ilave edin ve karıştırarak beş dakika pişirin. Ateşten aldıktan sonra beş dakika soğutun ve üzerine kaşar rendesini ekleyip 10 dakika daha bekletin. Daha sonra bu karışımdan parçalar alarak elinizle şekil verin. 2 yumurtayı çırpın, kaşarlı köfteleri önce una, sonra yumurtaya, arkasından da galeta ununa bulayarak kızartın.