



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI KÖFTE

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Çay Kaşığı karabiber
500 gr kıyma (köftelik)
1 Çay Kaşığı karbonat
2 Çorba Kaşığı un
100 gr taze kaşar
1 Tatlı Kaşığı kekik
1 Adet yumurta
1 Adet orta boy soğan
1 Çorba Kaşığı ayçiçek yağı
2 Çay Kaşığı tuz

Öncelikle rendelediğimiz soğanı, kıymayı, tuzu, kekiği, yumurtayı, karbonatı, unu, ayçiçeği yağını ve karabiberi bir kapta yoğuralım. Ceviz büyüklüğünde toplar haline getirelim. Ortalarına kare kesilmiş kaşar peynirlerini yerleştirip, hafifçe köftelerin ağzını kapatalım 180 dereceli fırında köfteler kızarana kadar pişirin, sıcak olarak servis edin.