



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞAR PEYNİRLİ KÖFTE

Yarım kilo kıyma
2 diş sarımsak
1 soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı hardal
Kekik, tuz, karabiber, kırmızı pul biber
Sosu için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
100 gram kaşar peyniri
1 domates

Kıymanın üzerine rendelenmiş soğanı, sarımsağı ve baharatı ekleyip iyice yoğurun. Büyük köfteler hazırlayıp buzdolabında bir saat bekletin. Salça ve tereyağını tavada biraz pişirip üzerine bir çay bardağı kadar su ekleyin, bir taşım kaynatın. Köfteleri az yağda kızartıp, fırın tepsisine aktarın. Üzerine salçalı karışımı dökün, fırında beş dakika pişirin. Daha sonra rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Peynir eriyip hafif kızarıncaya kadar fırında tutun. Servis tabağına kızarmış patates ya da dilimlenmiş domateslerle birlikte köfteleri dizin.



Fotoğraf "pembe orkide" tarafından gönderildi. 16.08.2015