



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAŞARLI PIRASA KÖFTESİ

1 kg pırasa  
250 gr kıyma  
1 su bardağı kaşar peyniri  
1 yumurta  
2 dilim ıslatılmış ekmek  
Tuz  
Karabiber  
Ayçiçeği yağı

Pırasaların dış kabuklarını ayıklayıp yıkadıktan sonra dilimleyin ve bol suda haşlayın.  
Tel süzgece alıp suyunu süzdürün.  
Elinizle suyunu iyice sıkıp mutfak robotunda püre haline getirin.  
Kıyma, ekmek içi, kaşar peyniri, yumurta, tuz ve karabiberi yoğurun.  
Pırasa püresini ilave edip karıştırın ve köfteler hazırlayın.  
30 dakika dinlendirip bol yağda üstü hafif kızarıncaya kadar pişirin.  
Sıcak servis yapın.