



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI TEPİİ KÖFTESİ

800 gr köftelik dana eti
200 gr kaşar peyniri
2 kuru soğan
1 yumurta
3 dilim ufalanmış bayat ekmek içi
1 kahve fincanı
Su
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kuru nane
Tuz
Karabiber

Kuru soğanları rendeleyin. Kıymayı bir kaba alıp soğan, yumurta, ekmek içi, tuz, su ve baharatları ekleyin. Hepsini birlikte elinizle karıştırarak 5 dakika yoğurun. Kaşar peynirini ince ince dilimleyin. Köfte harcının yarısını 18-20 cm'lik yağlanmış kare ya da yuvarlak fırın kalıbına elinizle bastırarak bir kat halinde yayın. Üzerine kaşar peyniri dilimlerini 1 kat dizip kalan kıymayı üzerine yayın. Tepsiyi 180 derece ısıtılmış fırına verip 30 dakika kadar pişirin. Tepsiyi fırından çıkarp üzerine kalan kaşar peyniri dilimlerini dizin ve peynirler eriyene kadar birkaç dakika daha fırınlayın. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.