



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI TEPİİ KÖFTE

<https://www.zaman.com.tr>

1 kg köftelik dana kıyma
2 kuru soğan
1 yumurta
3 dilim bayat ekmek içi
1 k kimyon
1 tk kuru nane
250 gr kaşar peyniri

Kıymayı, rendelenmiş soğanı, ekmek içini yoğurun. Yumurta, tuz ve karabiberi ekleyin. Kaşarı rendeleyin. 24 cm çapında yuvarlak ya da kare bir fırın tepsisini hafifçe yağlayın. Kıymanın yarısını elinizle bastırarak tepsiye döşeyin. Rendelenmiş kaşardan bir miktar ayırıp kalanını kıymanın üzerine yayın. Kıymanın diğeryarısını peynirin üzerine yayıp elinizle bastırarak düzeltin. Bıçakla 5 cm'lik kareler halinde dilimler kesin. Tepsiyi 180 derece sıcaklıktaki fırına verip 20 dk pişirin. Fırından alıp ayırdığınız rendelenmiş peynirden tutamlar halinde kare dilimlerin ortasına serpiştirin. Tekrar fırına verip peynirler eriyene kadar fırında tutun. Tepsiyi fırından alıp bıçakla kestiğiniz yerlerin üzerinden geçerek kareler halinde köfteyi dilimleyip sıcak servis yapın.