



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAŞARLI TEPŞİ KÖFTESİ

Elif Korkmazel

500 gr. kıyma
1 adet soğan
2 dilim ekmek içi
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı kaşar peyniri
Karabiber
Kekik
Tuz

Bir kaba kıymayı, ıslatılmış ve suyu sıkılmış ekmek içini, kekiği, karabiberi, tuzu, rendelenmiş soğanı koyun ve iyice yoğurun. Bir fırın tepsisini yağlayın. Harcı elinizle bastırarak tepsiye yayın. Kaşar peynirleri küp küp doğrayın, kıymaya gelişigüzel batırın ve 200 derece fırında 35 dakika kadar pişirin.
