



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KAŞARLI TEPŞİ KÖFTESİ

600 gram kıyma
1 adet soğan
1 çay kaşığı kimyon
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kekik
Tuz, karabiber
40 gram küp doğranmış kaşar peyniri

Derin bir kabın içinde kıyma, rendelenmiş soğan ve tüm baharatları karıştırıp iyice yoğurun. İçine ezilmiş sarımsak, zeytinyağı ilave edip tekrar yoğurun ve yağlanmış küçük bir tepsiye elinizle bastırarak yerleştirin. Küp doğranmış kaşar peynirleri kıymanın içine batırıp yerleştirin. (Sıralama önemli değil yeter ki kaşar peynirler kıymayla aynı hizada düz bir şekilde yerleşsin.) Bu şekilde hazırlanan köfteyi 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.