



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ TARTOLET

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Adet kuru soğan
1 Adet yumurta
0,5 Demet maydanoz
1 Su Bardağı kaşar rendesi
2 Su Bardağı un
1 Tatlı Kaşığı kimyon
5 Dilim ekmek içi
5 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Tatlı Kaşığı tuz ve karabiber
1 Adet yumurta sarısı
300 gr kıyma

Hamurun hazırlanışı için unu geniş bir kaseye koyun ve soğuk margarini bıçakla doğrayarak una ekleyin diğer tüm malzemeleri ekleyip yoğurun üzerini kapatarak buzdolabında 20 dk dinlendirin kıyma ekmek içi yumurta baharatlar rendelenmiş soğan ve maydanozu iyice yoğurun tart hamurlarınızı yağlanmış mini tart kalıplarına yerleştirin üzerine köftelerinizi top şekline getirerek koyun 170 derecede ısıtılmış fırında köfteler ve hamur kızarana dek pişirin üzerine peyniri serpin ve eriyene kadar tekrar pişirin.