



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ TOST

250 gr kıyma
1 adet ufak soğan
1 ay bardağı galeta unu
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
4 dilim taze kaşar peyniri
1 adet bütün ekmek

Kıyma, rende soğan, galeta unu, tuz ve karabiber bir araya getirilir ve yoğrulur. Bütün ekmek boyuna kesilir. Yarım kısmına köfte harcının tümü adeta sürülür gibi yayılır. Tost makinesi orta ayarda ısıtılır. Köfte harçlı ekmek konur. Kapatılır, bastırmadan kendi halinde 10 dakika kadar pişmesi beklenir. Sonra üzerine peynir dilimleri döşenir. Ekmeğin diğer yarısı üzerine kapatılır. Tost makinesinin kapağı hafifçe bastırılır. Bir kaç dakika sonra hazır olmuş olur.