



MISIR UNLU BEYAZ PEYNİR VE KAŞAR KIZARTMASI

www.sefabdullahusta.com

300 gr beyaz peynir
200 gr kaşar peynir
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı mısır unu
1 çay kaşığı tuz karabiber
Kızartmak için;
1 su bardağı mısır unu
2 adet yumurta
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvı yağ

Tüm yemek tariflerini ve çok daha fazlasını www.sefabdullahusta.com adresinde bulabilirsiniz. Beyaz peynir ve kaşar peyniri rendeliyoruz. Yumurta, un, mısır unu ve baharatlarla yoğuruyoruz. Koyu kıvamda olacak. Köftemize şekil veriyoruz. 2 adet yumurtayı kırıp düz bir tabağa mısır unu koyuyoruz. Tavamızda 1 su bardağı yağımızı ısıtıyoruz. Köfteleri önce yumurtaya sonra mısır unu buladıktan sonra yağda kızartıyoruz.

