



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU PEYNİR KÖFTESİ

<https://migros.com.tr>

4 adet yumurta
100 gr. kaşar peyniri
300 gr. lor peyniri
3 dal yeşil soğan
100 gr. tulum peyniri
Bir tutam maydanoz
100 gr. galeta unu
100 gr. mısır unu
100 gr. un
Tuz
Karabiber
2 yemek kaşığı sıvıyağ

1. Yeşil soğan ve maydanozu ince ince doğrayın ve geniş bir kaseye alın.
2. Üzerine kaşar peynirini rendeleyin, tulum ve lor peynirini de ekleyin.
3. Yumurta, tuz ve karabiberi ekleyerek yoğurun.
4. Ele yapışmayacak bir kıvama gelene kadar galeta ununu ekleyerek yoğurun.
5. Köfteleri yuvarlayın ve yassılaştırın, buzdolabında yarım saat bekletin.
6. Mısır unu, 2 yumurta ve unu ayrı kaselere koyun.
7. Köfteleri sırasıyla un, yumurta ve mısır ununa bulayarak sıvıyağ ile kızartın.

