



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZARELLA PEYNİRİ DOLGULU MİSKET KÖFTE

<https://www.elele.com.tr>

500 g dana kıyma
1 su bardağı panko pane harcı
1 yumurta
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı soğan tozu
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
10-12 parça top mozzarella peyniri
Marinara sos:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
6 domates
1 soğan
2 tutam kuru kekik
5-6 dal taze fesleğen
Kırmızı pul biber
Tuz
Karabiber

Kıyma, panko pane harcı, yumurta, yumurta sarısı, ezilmiş sarımsak, soğan tozu, tuz ve karabiberi geniş bir yoğurma kabına alarak yoğurun. Yoğurdunuz köfteden elinizle ceviz büyüklüğünde toplar koparın. İçlerine mozzarella peyniri toplarından koyarak yuvarlayın. Bir fırın kabına yağlı kağıt serin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında köftelerin üzeri kızarana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

