



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PANE KÖFTE

1 kg. dana kıyması (2 defa çekilmiş)
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri,
1 bardak ıslatılmış ekmek içi,
3 yumurta,
1 Su bardağı galeta unu.

Dana kıymasına ıslatılıp suyu sıkılmış ekmek içi, yumurta, peynir rendesi, tuz ve biber eklenir. Hepsi beraber iyice yoğrulduktan sonra yumurta büyüklüğünde parçalara bölünür, elle yuvarlanıp yassılır. Galeta ununa bulanıp kızgın yağda kızartılır, (istenirse kıymaya 2 soğanın rendesi de eklenebilir.) Sıcak servis yapılır.

[ML® Pane Köfte için tıklayın](#)