



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANE PEYNİR KÖFTESİ

4 kişilik Malzemesi:

1 çorba kaşığı margarin

2 kahve fincanı un

1 su bardağı sıcak süt

1.5 su bardağı rendelenmiş gravyer peyniri

1 yumurta sarısı

Yarım çay kaşığı kırmızıbiber

Pane yapmak için:

3 yumurta

3 çorba kaşığı un

1 su bardağı galeta unu

Kızartmak için:

2 su bardağı sıvıyağ

Bir tencerede margarini eritin. Unu ekleyip bir-iki dakika karıştırarak kavurun. Sıcak sütü azar azar ilave edip kısık ateşte sürekli karıştırarak beşamel sos kıvamında pişirin.

Yumurta sarısını iyice çırpın. Rendelenmiş peynir, kırmızıbiber ve yumurta sarısını beşamel sosa ekleyip tahta kaşıkla iyice karıştırın.

Hafifçe yağlanmış küçük bir tepsiye karışımı boşaltın. İlininca buzdolabına koyup 2-3 saat kadar bekletin. Düz zemine ters çevirerek çıkartıp 1 cm'lik kareler halinde bıçakla kesin. Her bir parçayı elinizde yuvarlayarak top şeklinde köfteler hazırlayın.

3 yumurtayı bir kasede çırpın. Unu ve galeta ununu düz tabaklara alın. Hazırladığınız köfteleri önce una, sonra yumurtaya ve ardından da galeta ununa bulayıp kızgın yağda kızartın. Köfteleri kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çekirin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Peynir köftesini hazırlarken gravyer peyniri yerine kaşar peyniri de kullanabilirsiniz.

[ML® Peynir Köftesi için tıklayın](#)