



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR KÖFTESİ (İZMİR)

2-3 kişilik
300 gram İzmir tulum peyniri
2 dilim bayat ekmek
5-6 dal maydanoz ve dereotu
2 adet yumurta
tuz
karabiber
Kızartmak için:
Sıvıyağ

İzmir tulum peynirini çatalla ezin. Bayat ekmekleri ıslatıp sıkarak suyunu alın. Elinizle ufalayarak tulum peynirine ekleyin. Maydanoz ve dereotunu incecik kıyın. Çırpılmış yumurtaları peynire ekleyin. Kıyılmış maydanoz ve dereotunu ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Avuç içinizde yassı köfteler hazırlayın. Derin bir tavada sıvıyağı kızdırın. Köfteleri yağda pembeleşene kadar kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Peynir Köftesi için tıklayın](#)