PEYNİR KÖFTESİ

175 gr tulum peyniri (ufalanmış)
2 yumurtanın sarısı
1/2 su bardağı taze ekmek içi (ufalanmış)
1 tatlı kaşığı un
1 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı krema
2 çorba kaşığı süt
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı kaşar peyniri (rendelenmiş)

Tulum peynirini ve yumurta sarısını orta boy bir kaseye koyup, oldukça pürtüksüz olana kadar çatalla eziniz. Ezdiğiniz bu karışımı süzgeçten, ezerek başka bir kaseye geçiriniz. (Süzgeçte posa kaldıysa, atınız). Ekmek içinden 1 çorba kaşığı ayırıp, kalanını kasedeki karışıma katınız. Un, biber, krema ve sütü ekleyip karıştırdıktan sonra kaseyi buzdolabında yarım saat soğutunuz.
Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220 C) getirip, ısıtınız. Büyük bir tencereye yarısına kadar su doldurup, tuzu katınız. Tencereyi harlı ateşe oturtup, suyu kaynatınız.
Kaseyi, buzdolabından çıkarınız. İçindeki soğumuş karışımı kesme tahtasında 5X2,5 cm boyutlarında kesip, her parçayı avuçlarınızm arasında sosis biçiminde yuvarlayınız. Peynir köftelerini 4'er-5'er kaynar suya atıp, 30 saniye köfteler suyun üstüne çıkana kadar pişirerek, delikli bir kepçeyle bir tabağa çıkarınız. Bütün köfteler aynı biçimde pişince, ateşe dayanıklı yayvan bir cam tabağa diziniz. Ayırdığınız 1 çorba kaşığı ekmek içini ve kaşar peyniri rendesini küçük bir kasede karıştırıp, köftelerin üstüne serpiniz. Tabağı fırına sokup, köfteleri 10 dakika kaşar peyniri eriyip, nar gibi olana kadar pişiriniz. Tabağı fırından alıp servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63549 • adı:Peynir Köftesi • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:01.05.2024 - 17:19