PEYNİR KÖFTESİ

100 gr (7 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
500 gr tulum peyniri
1 çorba kaşığı soğan (ince kıyılmış)
1 kahve kaşığı karabiber
1 çay kaşığı ketçap
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı pul kırmızıbiber
5 çorba kaşığı taze ekmek içi (çok ince ufalanmış)

Yağı orta boy bir kaseye koyunuz. Peyniri ufaladıktan (ya da çok küçük parçalar halinde kestikten) sonra ekleyip, tahta bir kaşıkla karıştırınız. (Yağ ve peynir, iyice birbirine karışmalıdır.) Soğan, biber ve ketçapı ekleyip, yeniden karıştırınız. (Karışım fazla sert olursa, küçük parçalar halinde bir miktar tereyağı daha ekleyebilirsiniz.) Karışımı küçük parçalara bölüp, yuvarlak köfteler halinde yuvarlayınız. Bir başka kasede maydanoz, pul kırmızıbiber ve ekmek içini karıştırınız. Peynir köftelerini bu karışıma bulayıp, buzdolabında 45 dakika beklettikten sonra servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63550 • adı:PEYNİR KÖFTESİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:16.05.2024 - 08:01