



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PEYNİR KÖFTESİ

Necip Usta

1 çorba kaşığı tepeleme yağ
2 kahve fincanı un
1 su bardağı kaynar süt (200 gram)
1,5 su bardağı rende gravyer peyniri
1 yumurtanın sarısı
1/2 çay kaşığı kırmızıbiber
Pane yanmak için:
3 adet yumurta, küçük kapta çırpılmış
3 çorba kaşığı dolusu un
1 su bardağı galeta unu
Kızartmak için:
500 gram rafine yağı

Bir tencereye yağı koyup eritiniz. Unu ilâve ederek 1 dakika karıştırıp kavurunuz.

Sonra bir yumurta çırpma teliyle iyice karıştırarak sütü ilâve edip yedirip, ağır ateşte karıştırarak 3 dakika pişirip ateşten alınız.

Teli çıkarıp ağaç bir spatula ile karıştırarak peyniri, kırmızıbiber ve yumurta sarısını ilâve edip iyice karıştırınız.

Altı gayet hafif yağlanmış küçük bir tepsiye boşaltınız. 1 santim kalınlığında muhafaza ediniz.

2-3 saat sonra soğuyunca masanın üzerine çevirip 1'er santim boyunda dilimleyip sonra enine 1'er santim büyüklüğünde kesip cevizden biraz küçük yuvarlayınız.

Evvelâ una, sonra yumurta ve galetaya bulayıp kızgın yağda 1 dakika kızartıp kevgirle yağdan çıkarıp hemen servis yapınız.