



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR KÖFTESİ

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 ay Bardağı galeta unu
- 1 ay Bardağı un
- 1 Bardak sıvı yağ
- 1 Bardak KAŞAR PEYNİRİ
- 2,5 Su Bardağı sıcak süt
- 2 Adet yumurta
- 1 ay Kaşığı toz biber
- 1 Bardak un
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Kahve Fincanı soğuk süt

Bir tencereye soğuk süt, un, yumurta sarısı, kırmızı toz biber ve tuz ekleyip iyice çırpın. dilermeniz sevdiğiniz farklı baharatlar ilave edebilirsiniz. Ayrı bir yerde 2.5su bardağı sütü kaynatın. Kaynar sütü karışıma yavaş yavaş ilave edin birden dökerseniz yumurta pişebilir ve hızlıca karıştırın. orta ateşte karışımı 5 dk pişirin. kaynadıktan sonra kenara alarak ılımaya bırakın. karışım ılınca içine rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin ve karıştırın. ayrı bir kapta 2 yumurtayı çırpın. karışım soğuyuca ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın köfteleri sırayla una yumurtaya ve galeta ununa bulayıp kızgın sıvı yağ ve margarin karışımında kızartın fazla yağın havlu peçete yardımıyla alın sıcak servis yapın.