



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR SOSLU FIRIN KÖFTE

Malzeme

½ kg kıyma
½ paket Bizim Mutfak Köfte Harcı
½ bardak su
2 adet yumurta
100 gr. İçim Beyaz Peynir
100 gr. İçim Kaşar Peyniri (Rendelenmiş)
Bir tutam maydanoz
1 çay bardağı Bizim Mısır Yağı
1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Lezzet Tuzu

Hazırlanışı

Köfte harcı, kıyma, su derin bir kabın içine koyularak yoğrulur. Daha sonra elle ufak şekiller haline getirilir ve yağda kızartılır. Yumurta, ufalanmış beyaz peynir, kıyılmış maydanoz, su ve lezzet tuzu robottan geçirilir. Köfteler fırın kabına konulur. Üzerine yapılan harç dökülüp, rende kaşarla kaplanır. 180 C'de 15 dakika pişirilerek servis yapılır.