



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİR VE SALATALIKLI KÖFTE

Malzemesi:

1 dilim ekmek içi

1 soğan

Yarım kilo dana kıyması

1 yumurta

tuz

biber

sarımsak

maydanoz

Ayrıca:

4 çorba kaşığı zeytinyağı

1 büyük salatalık

dereotu

taze kaşar peyniri

Hazırlanışı:

Ekmeği ıslatarak iyice ufalayın. Soğanı ufak ufak doğrayın. Köfte için gerekli olan diğer malzemelerin tümünü iyice yoğurun. Yoğurma işlemi bittikten sonra 8 adet iri ve yuvarlak köfte hazırlayın. Bunların üzerine bastırarak düzleşmelerini sağlayın. Bir tavada iyice kızdırdığınız yağın içine köfteleri koyarak kızartın. Kızaran yerin rengi kahverengiye dönmeye başladığı zaman, diğer yanını çevirin ve ateşi orta hararete getirin. Bu arada soyduğunuz salatalığı bir santimlik dilimler halinde kesin. Köfteleri kızartma işleminin son dakikasında her köftenin üzerine bir salatalık dilimi koyun. Servis yapmadan önce salatalıkların üzerine biraz taze peynir koyun ve dereotu ile süsleyin.

Not: Köfteleri kızartmadan önce una da bulayabilirsiniz.

[ML® Lor Köftesi için tıklayın](#)