# PEYNİRLİ HAMUR KÖFTESİ

www.miele.com.tr

300 gr. Beyaz Ekmek
200 ml Süt, ılık
1 Soğan, doğranmış
10 gr. Tereyağı
150 gr. Gouda peyniri, kalın rende
150 gr. Tilsiter peyniri, kaba rende
3 yemek kaşığı Maydanoz, kıyılmış
25 gr. Un
3 Yumurta
Tuz
Karabiber

Beyaz ekmeği küçük küpler halinde doğrayın, üstüne süt dökün ve yakl. 30 dakika dinlenmeye bırakın. Soğanı tereyağı ile tavada cevirin.
Soğanları tereyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Soğan, peynir, maydanoz, un, yumurta ve baharatları beyaz ekmeğe ekleyin ve hepisini bir güzel karıştırın.
Bu karışımdan 8-10 adet top hazırlayın bir kabın içine koyun. Üstü kapalı olarak 600 Watt gücünde yaklaşık 6 dakika ve sonra 450 Watt gücünde yakl. 5 dakika pişirin.
Peynirlerin üzerine kızdırılmış tereyağı dökün. Domates salatası veya domates sosu ile küçük bir lezzet hazırlayın.

© lezzetler.com tarif no:123817 • adı:Peynirli Hamur Köftesi • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:02