PEYNİRLİ HİNDİ KÖFTESİ

Yarim kilo hindi kiymasi
1 su bardagi rendelenmis dil peyniri
2 adet soğan
Yarim demet maydanoz
1 adet yumurta
Tuz, karabiber
1-2 su bardagi un

Bir kabin içinde hindi kiymasini, rendelenmis dil peynirini, ince dogranmis soğani, ince ince kiyilmis maydanozu, yumurtayi, tuzu ve karabiberi harmanlayin.
Iyice yogurdugunuz hindili köfteden esit büyüklükte parçalar koparin.
Ovallestirip ve yassilastirip her bir parçayi una bulayin. Kizgin yagli tavada kizartin. Servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:3726 • adı:Peynirli Hindi Köftesi • gönderen:paspartu • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:29