



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ IZGARA KÖFTE

2 su bardağı ufalanmış peynir
500 gram kıyma
1 adet yumurta
Yarım demet kıyılmış maydanoz
Yarım demet kıyılmış dereotu
1 su bardağı galeta unu
1 adet orta boy soğan
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Derin bir kapta kıyma, yumurta, maydanoz, dereotu, galeta unu, kıyılmış soğan, karabiber ve tuzu iyice yoğurun. Harçtan limon büyüklüğünde bezelerkopardır, elinizde yuvarlayın. 50 EVDE YAPIN! Ortalarına peynir koyup, yuvarlayarak kapatın. Izgarada pişirip, sıcak olarak servis yapın. Aşçının notu: Peynirli ızgaraköfteyi, pilavla servis yapabilirsiniz.

