



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ KÖFTE

350 gram kıyma  
1 soğan (rendelenmiş)  
1 su bardağı ekmek içi (bayat, ufalanmış)  
Tuz  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı kimyon  
6 dilim kaşar peyniri (ince dilimlenmiş)  
2 adet patates (az haşlanmış, ince dilimlenmiş)

Kıyma, soğan, ufalanmış ekmek, yumurta, karabiber, kimyon ve tuzu yoğurun. Yuvarlak bir köfte yapın. Yağlanmış fırın tepsisine koyun. Üzerine bir dilim kaşar peyniri yerleştirin. Bir köfte daha yapın. Peynirli köftenin üzerine koyun. İki köftenin kenarlarını birleştirerek köfteleri bütünleştirin. Köfte harcı bitene kadar aynı işlemi yapın. Patates dilimlerini köftelerin aralarına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında patatesler pembeleşene kadar pişirin. Servis yapın.