



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KÖFTE

MALZEMELER

800 gr. Kıyma (sığır kıyması)
2 yumurta
50 gr. Ufalanmış ekmek içi
½ bardak süt
100 gr. Rendelenmiş kaşar peyniri
2 diş sarımsak
1 demet maydanoz
1 limon
Zeytinyağı, tuz, biber, köfte baharı

YAPILIŞI

Bir kapta, kıyma, ekmek içi (daha önce sütte ıslatılıp ufalanmış) yumurtalar, ince kıyılmış maydanoz, rendelenmiş peynir, rendelenmiş bir limon kabuğu, köfte baharı, tuz, karabiber ve 1 yemek kaşığı yağ iyice karıştırılarak yoğrulur. Avuç içine yuvarlatılarak, üstleri, örtülü olarak, buzdolabında 1 saat bekletilir. Daha sonra, kızgın zeytinyağına atılarak 8-10 dakika pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.