



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KÖFTE

600 gram kıyma
1 soğan
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı ketçap
Kimyon, kekik, tuz karabiber
2 çorba kaşığı zeytinyağı
3 çorba kaşığı galeta unu
1 çorba kaşığı mayonez
1 çorba kaşığı hardal
100 gram taze kaşar peyniri
6 adet marul yaprağı

Öncelikle köftesini hazırlamak gerekiyor. Kıyma, ketçap, rendelenmiş soğan, galeta unu, sarımsak, zeytinyağı ve baharatları bir kabin içinde karıştırıp köfte harcı yapın. İrice köfteler hazırlayın. Az yağda iki yüzünü de kızartın. Daha sonra fırın tepsisine dizin ve 190 derecede 10 dakika daha pişirin. Ve pişen köftelerin üzerine minik kesilmiş peynirleri yerleştirin, 5 dakika bekletip yeşilliklerle ve dilimlenmiş soğanlarla servis yapın.