



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KÖFTECİKLER.

125 gram taze kaşar peyniri,
1 çorba kaşığı un,
yarım çorba kaşığı margarin,
3 çorba kaşığı süt,
karabiber.
Kızartmak için:
2 adet yumurta,
1 çay bardağı un,
1 çay bardağı tet şehriye
sıvı yağ

Margarini sos tenceresinde eritin. Unu ilave edip sürekli karıştırarak bir meyane hazırlayın. Meyaneyi un kokusu gidene kadar pişirin. Meyaneye sütü azar azar ekleyip yedirin. Bir taşım kaynatın. Ateşin altını kısın. Rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip karıştırın. Karabiber serpin. Karışımı çok kısık ateşte peynir hafif eriyene kadar karıştırarak pişirin. Tencereyi ateşten alıp ummaya bırakın. Karışımı 10 eşit parçaya bölün. Ufak parçalar alıp elinizle yuvarlayarak şekil verin. Sıvı yağı derin bir tavada kızdırın. Peynir köftelerini önce una, sonra yumurtaya, en son olarak da şehriyeye bulayın. Kızdırılmış sıvı yağda altın sarısı bir renk alana kadar kızartın. Sıcak olarak servis yapın.