



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ VE DOMATESLİ KÖFTE

600 gram köftelik kıyma
Yarım çay bardağı süt
3 dilim ekme içi
3 çorba kaşığı galeta unu
1 adet yumurta
1 adet büyük boy Manyas torba peyniri
2 adet büyük boy domates
6 dilim pastırma
3-4 dal taze kekik
Tuz
Karabiber

Sütü hafifçe ısıtın. Ekmekleri içine ekleyerek bütün sütü çekmelerini sağlayın ve soğutun. Kıymanın üzerine sütlü ekme, galeta unu yumurta, tuz ve karabiber ekleyerek iyice yoğurun. Hazırladığınız harcı 6 eşit parçaya ayırarak önce top şeklinde yuvarlayın. Sonra elinizle hafifçe bastırarak yassılın. Yapışmaz yüzeyli tavada önlü arkalı hafifçe kızartıp bir fırın kabına alın. Üzerlerine dilimlenmiş Manyas torba peyniri, domates ve pastırma koyun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında peynir eriyene kadar fırınlayın. Kekikle süsleyerek servis yapın.

