



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKSI KÖFTESİ

750 gr. kıyma
1 adet soğan
3 dilim bayat ekmek
1 yumurta sarısı ve akı (Ayrı ayrı kullanılacak)
1 su bardağı garnitür
1/2 demet maydanoz
1 su bardağı mısır
1 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Kıyma, soğan, ekmek, yumurta sarısı, tuz ve karabiberi blendırdan geçirip, köfte hamuru yapm. Limon büyüklüğünde parçalara ayırın. Bir su bardağının dibini kalıp olarak kullanıp, saksı şeklinde köfteler hazırlayın. İçlerine yumurta akı sürdüğünüz köftelerin ortasına birer çay kaşığı margarin koyup, fırında 10 dakika pişirin. Garnitürü, mısır ve maydanozla karıştırıp, köftelerin ortasına doldurun. Üzerlerine rendelediğiniz kaşar peynirini serpip, tekrar fırına sürün ve 15 dakika daha pişirin.