



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARKAN KÖFTE

Yarım kg kıyma
1 baş soğan
1 dilim bayat ekmek
1 adet küçük patates
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
Üzeri için:
6 dilim taze kaşar

Soğan ve patates ince rendelenir, tuz ve ekmek eklenir, mıncıklanır. Üzerine kimyon, karabiber ve kıyma konur. Tamamen bütünleşene kadar yoğrulur. Elde edilen harç 6 eşit parçaya ayrılır, yuvarlanır ve hafifçe bastırılır. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına dizilir. 180 derece fırında 25 dakika pişirilir. Fırından alınır, her köfteye 1'er dilim kaşar peyniri konur. Tekrar fırına verilir. Kaşarlar eriyip sarkık vaziyete gelene kadar pişirilir.