



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHİRİYELİ PEYNİR KÖFTECİKLERİ

MALZEMELER

15 g margarin
15 g un
40 ml sut
125 g Taze kaşar peyniri (rendelenmiş)
Taze çekilmiş beyazbiber
1/4 çay kasığı Hintceviz
kızartmak için:
Sivi yağ
60 g un
2 adet yumurta (çırpılmış)
90 g Tel şehriye

YAPILIŞI

Margarini bir tencerede eritin. Unu katıp sürekli karıştırarak bir meyane hazırlayın. Meyaneyi un kokusu gidinceye kadar pişirin. Meyaneye azar azar sütü ilave edip yedirin. Bir taşım kaynatın. Ateşi iyice kısın. Rendelenmiş kaşar peynirini katıp karıştırın. Beyazbiberi ve hintcevizini ilave edin. Karışımı çok kısık ateşte peynir hafif eriyinceye kadar karıştırarak pişirip tencereyi ateşten alın. İlinmaya bırakın. İlinmiş karışımı 10 eşit parçaya bölün. Ufak parçalar halinde tencereden alıp elinizle yuvarlayarak şekil verin. Yağı bir fritöz ya da kızartma tenceresinde kızdırın. Peynir köftelerini önce una sonra çırpılmış yumurtaya ve en son olarak da şehriyeye bulayarak, yağda altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.

[ML® Şehriyeli Köfte için tıklayın](#)