



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHİRİYELİ PEYNİR KÖFTECİKLERİ

1'er çorba kaşığı margarin ve un
1 çay bardağı süt
1 adet yumurtanın sarısı
250 gram rendelenmiş taze kaşar peyniri
1 çay kaşığı taze çekilmiş beyazbiber
İki tutam hint cevizi
Pane için:
1 su bardağı un
2 adet çırpılmış yumurta
1 su bardağı tel şehriye
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Meyane hazırlamak için margarini tencerede eritip, unu ekleyin. Devamlı karıştırarak, un kokusu gidene kadar pişirin. Üzerine, sütü azar azar ilave edip, karıştırarak yedin. Ocağın altını iyice kısın. Yumurta sarısı ve rendelenmiş kaşar peynirini katıp karıştırın. Beyazbiber ve hint cevizini ekleyin. Karışımı kısık ateşte, kaşar peyniri hafif eriyene dek karıştırıp, ocaktan alın ve ılınmaya bırakın. ılınmış haldeki karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizde yuvarlayın. Yuvarlakları önce una, sonra yumurtaya ve tel şehriyeye bulayın. Kızgın sıvıyağda, altın sarısı renk alana dek kızartın. Ilık olarak servis yapın.