



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOPALAK KOTLET

750 gr kıyma
1 adet rende soğan
3 dilim bayat ekmek içi
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
İçi için:
250 gr doğranmış kaşar

Köfte malzemesi 5 dakika kadar yoğrulur. Yumurta kadar parçalar alınır, iki avuç arasında açılır. Yeteri kadar kaşar konur. Yukarı doğru toplanır ve iyice yuvarlanır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. 190 derece fırında yarım saat pişirilir.