PEYNİR KÖFTESİ



4 su bardağı az yağlı beyaz peynir rendesi
2 kalın dilim bayat ekmek içi
2 adet yumurta
10 – 15 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
Kızartmak İçin;
1,5 su bardağı sıvıyağ

Yoğurma kabına rendelenmiş beyaz peynir konur. Üzerine bayat ekmek içi ufalanır, yumurta katılır.
Malzeme bütünleşene kadar yoğrulur. İçine ince kıyılmış maydanoz, kırmızı pul biber ve karabiber katılır. Kısa süre daha yoğrulur.
Köfte harcından istenen büyüklük ve şekilde köfteler yapılır. Kızgın yağda pembe renkte kızartılır.
Sıcak yada ılık olarak servise sunulur.

Not: Peynirin tuz miktarı göz önünde bulundurularak tuz eklenir. Peynir tuzluysa, 2 – 3 saat önceden ılık suya ıslatılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1184 | Adı: Peynir Köftesi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 04:35