



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

KAŞARLI KFTE



Yarım kg. orta yağlı dana kıyma
1 Adet kuru soğan
1 Su bardağı ekmek kırıntısı ya da galeta unu
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
İçİ İçin;
1 santim eninde 3 dilim kaşar peyniri

- # Soğan rendelenir, tuz ve ekmek kırıntısı eklenir, karıştırarak bulamaç haline getirilir.
- # Üzerine kıyma ve karabiber katılır, 10 dakika kadar yoğrulur. Elde edilen köfte harcı buzdolabında yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, önce yuvarlanır, sonra iki avuç arasında yassılaştırılır, bir kenara konur.
- # Aynı şekilde ikinci bir köfte yapılır, ortasına yarım kibrit kutusu büyüklüğünde kaşar peyniri konur, ilk hazırlanan köfte üzerine kapatılır, kenarlarına bastırılır.
- # Köfte harcı bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır, ızgarada pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Kaşarlı köfte yapımında taze kaşar peyniri kullanılmalıdır.