



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

## 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

- # Yođurma kabına rendelenmiş beyaz peynir konur. zerine 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.