KARNABAHAR KÖFTESİ

Malzemeler ; 4 kişi için

1 adet Karnabahar

100 gr Taze Kaşar Peyniri

1 su bardağ Un

4 Yumurta

1 su bardağı Sıvı Yağ

Tuz, Karabiber

Yapılışı:

Karnabahar ayıklanır. Hafif tuzlu suda iyice yumuşayıncaya kadar haşlanır.

İyice ezilir. İçine rendelenmiş kaşar peyniri, un, yumurta, tuz ve karabiber katılır ve hamur haline getirilir.

Tavada kızdırılmış yağa kaşık kaşık dökülerek kızartılır.

Sıcak servis yapınız.