



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI PANE KÖFTE

200 gr. soyulmuş balkabağı
1 yemek kaşığı Bizim Margarin
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket Bizim Mutfak Köfte Harcı
500 gr. köftelik kıyma
1 bardak su
1 paket Bizim Mutfak Tavuk ve Pane Harcı
2 adet yumurta
1 paket Bizim Mutfak Mantar Sos
2 bardak su
4 dal kıvırcık
1 su bardağı Bizim Mısıryağı

Hazırlanışı

Balkabağı rendelendikten sonra soğan jülyen şeklinde doğranır. Margarin bir tencereye konulup, kızdırılır. İçerisine soğan, rendelenmiş balkabağı ve tarçın ilave edilerek sotelenir. Kıyma bir karıştırma kabının içerisine alınarak, içerisine köfte harcı ve su ilave edilir ve yoğrulur. İşlem bittikten sonra içerisine balkabağı ilave edilip, tekrar yoğrulur. Yoğrulan hamurdan ufak hamburger şeklinde köfte yapılır. Köfte hamurları ilk önce çırpılmış yumurtaya daha sonra pane harcına batırılarak, mısıryağında kızartılır. Bir paket mantar sos harcı iki su bardağı suyun içerisine ilave edilerek koyulaşınca dek pişirilir. Sonra bir yemek kaşığı margarin ile kıvamı arttırılır. Servis tabağına köfte koyulduktan sonra mantar sos dökülür ve kıvırcık ile süslenip, servis yapılır.

[ML® Pane Köfte için tıklayın](#)