



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOHÇA KÖFTESİ

½ kg köftelik kıyma
9 adet milföy hamuru
1 ½ çay bardağı su
1 su bardağı rende kaşar
1 yemek kaşığı Knorr Sebzeli Çeşni (sosu için)
4 yemek kaşığı zeytinyağı (sosu için)
10 adet mantar (sosu için)
1 tatlı kaşığı şeker (sosu için)
1 yemek kaşığı sirke (sosu için)
1 çay kaşık Knorr Sarımsaklı Çeşni (sosu için)
1 tatlı kaşığı kekik (sosu için)
1 adet yumurta (üzeri için)
½ paket Knorr Köfte Harcı
Bir miktar çekilmiş karabiber (sosu için)

Hazırlanışı

1. Derin bir kasede kıyma, Knorr Köfte Harcı ve suyu yoğurup 8 adet eşit parçaya bölün.
2. Tavadaki zeytinyağını kızdırıp kıyılmış mantarları, şekeri, sirkeyi, Knorr Sebzeli Çeşni'yi, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, kekik ve çekilmiş karabiberi ekleyip kavurun. Aynı tavada köftelere renk verdirin ve soğutun.
3. Milföy hamurlarını tezgaha koyup üzerine renk verdiğiniz köfteleri, kavrulmuş Knorr Çeşnili mantarları ve rende kaşarı koyup hamuru bohça şeklinde kapatın.
4. Sıvı margarin ile yağlanmış tepsiye koyup üzerine yumurta sarısını sürün.
5. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında bohçaların üzerleri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.