



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU PINAR İNEGÖL KÖFTE

- 1 paket Pınar İnegöl Köfte
- 2 çorba kaşığı Pınar Tereyağı
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 4 dilim ekmek
- 3/4 su bardağı doğranmış maydanoz
- Pul biber

Ekmekleri küp şeklinde doğrayın. Pınar Tereyağı'nı teflon tavada eritin ve ekmekleri ilave ederek kızartın. Sonrasında Pınar İnegöl Köfte'leri pişirin. Domates salçasını yarım bardak su ile başka bir tavada karıştırarak kaynatın. Servis tabağına önce kızarmış ekmekleri dizin. Üzerine Pınar Tereyağı'nı eritip dökün. Süzme yoğurdu iyice çırpıp ekmeklerin üzerine sürün. Sıcak domates salçasını ilave edin. Pınar İnegöl Köfte'leri en üste sıralayın. Maydanoz ve pul biberi serperek servis yapın.

