



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ BEZELYE

300 gr. köftelik kıyma
Yarım soğan rendesi
Kaya tuzu
Kara biber
1 kavanoz Penguen Bezelye
2 yemek kaşığı Penguen Domates Salçası
2 adet patates
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağ
Kaya tuzu
Karabiber

Tüm köftelik malzemeleri bir kapata karıştırın.

Köfte kıymasından ufak parçalar alıp, elinizde yuvarlayıp top köfteler haline getirin.

Patatesi soyup küp küp doğrayın.

Tereyağını tencereye koyun ve patatesleri ilave edip patatesleri kavurmaya başlayın.

Sonra üzerine köfteleri ve Penguen Domates Salçası koyup kavurmaya devam edin.

Hepsini 5 dakika kavurduktan sonra Penguen Bezelyeyi ve suyu ilave edip altını kısın.

Kaynamaya başladıktan sonra 20 dakika pişirip servis edin.

