



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTELİ BEZELYE PÜRESİ

Bezelye püresi için:

1 kavanoz Penguen Bezelye

1 yemek kaşığı tereyağ

Bir tutam maydanoz

2 diş sarımsak

Köftesi için:

1 tatlı kaşığı Penguen Domates Salçası

300 gr kıyma

Yarım adet kuru soğan rendesi

2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

Yarım çay kaşığı kimyon

Kaya tuzu

Karabiber

1 yemek kaşığı tereyağ

Kızartma için:

4 adet patates

Köftelik tüm malzemeyi güzelce yoğurun ve misket şeklinde köfte haline getirin.

Hazır olan köfteyi tereyağında kısık ateşte kavurmaya başlayın.

Diğer yanda Penguen Bezelyeyi süzüp sarımsak, maydanoz ve tuz ekleyip rondodan geçirin.

Patatesleri küp küp doğrayıp kızartmaya başlayın.

Patates kızarıırken bezelye püresini de bir tavada tereyağı ile ısıtın.

Isınan püreyi servis tabağının altına koyup üzerine kızaran patatesler ekleyin.

Son olarakta kızaran köfteleri ekleyip servis edin.



