



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZI PAREOLU PINAR SATIR KÖFTE

1 kutu Pınar Satır Köfte  
12 yaprak pazı  
12 adet çeri domates  
1 çorba kaşığı domates salçası  
Tuz

Pınar Satır Köfte'leri teflon tavada yüksek ateşte, dış yüzeyleri kahverengi oluncaya kadar kızartın. Pazıları, 2 su bardağı sıcak su döktüğünüz bir kasede yumuşayınca kadar bekletin. Bir fırın kabına Pınar Satır Köfte'leri ortasına gelecek şekilde, birer pazı yaprağı ile sararak yerleştirin. Her bir köftele bir çeri domates koyun ve kürdanla tutturun. Domates salçasını 3/4 su bardağı sıcak su ile karıştırın, biraz tuz ilave edin. Köftelerin üzerine dökün. 180 °C'deki fırında 10 dakika pişirin.

