



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDVIÇ EKMEĞİNDE PIRASALI PINAR TEKİRDAĞ KÖFTE

1 kutu Pinar Tekirdağ Köfte
2 pırasa, ince doğranmış
1 diş sarımsak, ezilmiş
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, hardal
Sandviç ekmeği
2 çorba kaşığı dereotu, incecik kıyılmış

Sarımsak ve zeytinyağını bir tavada çok az birlikte çevirin. Pırasaları ilave edin. Ara ara karıştırarak, orta ateşte 10 dakika pişirdikten sonra kapatıp dereotunu ve tuzu serpin. Başka bir tavada Pinar Tekirdağ Köfteyi sallayarak iyice pişirin. Sandviç ekmeklerini ısıtın. Üst kapağına biraz hardal sürün. Pırasalı harcı aralarına paylaşın. Köfteleri koyun ve servis yapın.

