



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAHARATLI KÖFTE

1 kg köftelik kıyma  
1 paket Knorr Köfte Harcı  
3 çay bardağı su  
1 tatlı kaşığı köri  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
2 adet taze soğan  
Bir miktar sıvı margarin

### Hazırlanışı

1. Taze soğanları ayıklayıp kıyın.
2. Derin bir kaseye kıymayı, Knorr Köfte Harcı'nı, suyu, köriyi, kırmızı pul biberi, kıyılmış taze soğanı koyup iyice yoğurun.
3. Yoğurulmuş Knorr Köfte Harcı'na şekil verip tabağa dizin.
4. Yayvan bir tavada sıvı margarini kızdırıp köftelerin her iki tarafı da pişene kadar kızartın.
5. Pişen köfteleri servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin.