



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇANAK KÖFTE

250 gr kıyma
1/2 paket Knorr köfte harcı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
300 gr ıspanak
1 adet soğan
2 diş sarımsak
200 gr kaşar peyniri

Kıyma ile Knorr Köfte Harcı'nı yoğurun ve fırın tepsisine ortalarını havuz yaparak dizin. Fırında 180 derecede 10 dk pişirin. İçlerine tavada zeytinyağı ile sotelediğiniz soğan, sarımsak ve ıspanakları koyun. Üzerlerine kaşar peyniri ekleyip önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

