



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİFTLİK KÖFTESİ

½ kg kıyma
½ paket Knorr Köfte Harcı
1.5 çay bardağı su
4 adet taze soğan
2 adet kabak
1 adet patates
1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
1 adet havuç
1 su bardağı bezelye
2 adet Knorr Tablet Et Bulyon
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı karabiber
6 su bardağı su
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Bir miktar un

Hazırlanışı

1. Kıyma, Knorr Köfte Harcı ve suyu karıştırın, yoğurun ve köftelere küçük toplar halinde şekil verin. Hafifçe unlayın.
2. Derin bir tencerede zeytinyağını kızdırıp içine doğranmış patatesleri, bezelyeyi, havuçları, karabiberi, taze soğanları, Knorr Tablet Et Bulyon'u, kekiği, kabakları, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi ve suyu koyup sebzeler yumuşayınca kadar kaynatın.
3. Kaynayan sosa Knorr Köfte Harç'lı köfteleri atıp bir taşım kaynatın, sıcak olarak servis edin.