



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FELEĞENLİ BEZELYELİ PINAR MİSKET KÖFTE

- 1 paket Pınar Misket Köfte
- 1 çorba kaşığı Pınar Tereyağı
- 1 kutu Pınar Krema (200 ml)
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 kutu konserve bezelye (250 g)
- ½ su bardağı fesleğen, incecik doğranmış

Derin bir tencereye tereyağını ve sarımsağı koyun. Kısık ateşte eritin. Köfteleri içine atın ve ocağın ısısını arttırın. Tencereyi sallayarak 5-6 dakika köfteleri pişirin. Bezelyeyi ve 1 su bardağı suyu ilave edip 5 dakika birlikte pişirin. Kremayı ve fesleğenleri ilave edin, 2-3 dakika sonra altını kapatın.

