



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ÇERİ DOMATESLİ PINAR AKÇAABAT KÖFTE

1 paket Pınar Akçaabat Köfte
Çeri domates, ortadan ikiye bölünmüş
Yeşilbiber, ince doğranmış
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı rendelenmiş ekmek içi
1,5 çorba kaşığı Pınar Tereyağı
2 çorba kaşığı maydanoz, ince doğranmış

Pınar Akçaabat Köfte'leri teflon bir tavada yüksek ateşte hızlıca 2-3 dakika kızartın. Bir fırın kabına yerleştirip çeri domatesleri ve biberleri üzerine serpin. Zeytinyağını üzerine gezdirin ve 180 °C'de ısıtılmış fırında 7-8 dakika pişirin. Bu arada, bir tavada tereyağını eritin. Ekmekleri içine atıp sürekli karıştırarak altın rengi olmasını sağlayın. Fırından çıkardığınız köftelerin üzerine bu kırıntıları ve maydanozu serpip servis yapın.

