



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA SOĞAN VE PATLICAN PÜRESİ EŞLİĞİNDE KASAP KÖFTE

- 5 adet Lezita Kasap Köfte
- 2 yemek kaşığı köz patlıcan
- 1 yemek kaşığı köz biber
- 2 dal ince kıyılmış rosemary (biberiye)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- ¼ adet soğan
- 1 adet Chili biberi
- 1 adet halka doğranmış patates
- Ayçiçek yağı (kızartma için)
- 3 dal Frenk soğanı (dekor için)

Tavada tereyağıyla köz patlıcan ve köz biberi soteleyin.
Derin yağda patatesleri kızartın. Üzerine biberiye ekleyerek lezzetlendirin.
Tavada Lezita Kasap Köfteleri, soğanı ve Chili biberi pişirin. Dekorlu şekilde tabağa dizerek servis edin.

