



KABAK SIYIRMA VE LOKUM KÖFTE

Pınar İllaki Lokum Köfte
4 Adet Kabak
3 Diş Sarımsak
1 Limon
1 Adet Soğan
Yarım Demet Dereotu
10 Ml Zeytinyağı
10 Ml Su

Soğan ve sarımsağı küp küp doğrayın.
Kabakların ortalarını kullanmayacak şekilde soyacak ile şeritler halinde kesin.
Ocağa aldığınız tavaya tüm malzemeleri ekleyin.
Kapağı kapalı şekilde 10 dakika pişirin.
Pişikten sonra doğranmış dereotunu ekleyin.
Pınar Lokum Köfteyi pişirme talimatlarına uygun şekilde pişirin.

