



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KADINBUDU KÖFTE

1 Paket Keskinöğlü Kadınbudu köfte
1 su bardağı Ravika riviera zeytinyağı
Yarım demet maydanoz

Ravika riviera zeytinyağını tavada kızdırın. Paketten çıkardığınız Keskinöğlü Kadınbudu köfteleri her iki tarafı da altın sarısı oluncaya kadar kızartıp, geniş bir tabağa alın. Daha önceden yıkayıp, doğradığınız maydanozları hazırlamış olduğunuz kadınbudu köftelerin üzerine serpip, sıcak olarak servis edin.

