



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARABUĞDAY PİLAVI VE ÖZEL SOSLU IZGARA KÖFTE

- 4 adet Lezita Izgara Köfte
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Bir tutam kuru kekik
- 1 tutam kimyon
- 3 adet doğranmış ceviz
- 1 adet sivri biber
- 1 adet kiraz domates
- 2 yemek kaşığı haşlanmış karabuğday
- 3 adet mantar
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı haşlanmış tel şehriye

Tereyağı ile karabuğday ve tel şehriyeyi soteleyin.

Bir kaseenin içinde salça, zeytinyağı, pul biber, kuru kekik, kimyon ve cevizi karıştırın.

Tavada Lezita Izgara Köfte, mantar ve biberi pişirin. Tabağa güzel şekilde dizerek servis edin.

