



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE SOĞANLI MERCİMEK KÖFTESİ

1 paket Knorr Mercimek Köfte Harcı

½ çay kaşığı Knorr Sebzeli Çeşni

1 su bardağı kaynar su

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 adet soğan (tel tel doğranmış)

1 çay bardağı zeytinyağı

Knorr Mercimek Köfte Harcı kaynar su ve zeytinyağı ile pişirme talimatlarına göre hazırlanarak sıklır. Soğan, zeytinyağı ve Knorr Sebzeli Çeşni kısık ateşte yaklaşık 30 dakika tencerenin kapağı kapalı bir şekilde karamelize edilir.

Daha sonra soğanlar oda sıcaklığında soğutulurak mercimek köftelerinin üzerine 1'er çay kaşığı konularak servis edilir.