



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI MİSKET KÖFTE

Pınar Milföy
Pınar Misket Köfte
Pınar Kaşar Peyniri
2 Su Bardağı Domates Rendesı
Taze Kekik
Tuz
Karabiber
2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
1 Soğan
2 Diş Sarımsak
1 Tatlı Kaşığı Şeker
Üzeri İçin
Taze Kekik

Milföyleri yuvarlak şekilde kesin, muffin kalıplarına yerleştirin ve çatal ile delin.

Paketteki pişirme talimatına göre pişirin.

Pişen milföylerin tepesini kesin ve küçük kaseler elde edin. Misket köfteyi paketteki pişirme talimatına göre pişirin.

Bir sos tenceresinde yağı ısıtın, kıyılmış soğanı ve sarımsağı ekleyin.

Domates rendesi, şeker ve taze kekiği ilave edip kısık ateşte pişirmeye devam edin.

Milföylerin içini domates sosu ve misket köfte ile doldurun.

