



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI PANCARLI IZGARA KÖFTE

SuperFresh Izgara Köfte 1 paket

Kırmızı pancar 6 adet

Patates 2 adet

Krema Yarım çay bardağı

Tuz

Karabiber

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Pancar ve patateslerin kabuklarını soyun ve derin bir tencereye alıp üzerlerini 1 parmak geçecek kadar su ilave edin. Tuz serpiştirin ve kaynamaya bırakın. Kaynadıktan ve sebzeler yumuşadıktan sonra ocaktan alın ve sıcakken içerisine krema ilave ederek püre haline getirin. Tuzunu ve karabiberini kontrol edip ayrı bir yerde ılık olarak bekletin.

SuperFresh Dana Izgara Köfteleri bir tavada az yağda kızartarak pişirin.

Bir tabağa önce kırmızı pancar püresi üzerine de pişirdiğiniz SuperFresh Dana Izgara Köfteleri ekleyerek servis edin.

