



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ KANEPE

<https://gurmekibris.com>

Sarımsaklı Ekmek İçin:

1 yemek kaşığı tereyağı

3 diş sarımsak

5 dilim baget ekmeği

5 dilim tost peyniri

Köfte Harcı İçin:

200 gram kıyma

1/2 adet soğan

1,5 yemek kaşığı zeytinyağı

3 yemek kaşığı galeta unu

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

1/4 demet maydanoz

Sarımsaklı Ekmek Sosu İçin: Tereyağını eritin. Sarımsakları da ilave edin ve hafif renk değiştirene kadar pişirin.

Köftelerin Hazırlanışı: Kıymayı ve diğer malzemeleri yoğurun.

Köftelere avuç içinizle şekil verin.

Tavayı ısıtın ve hafif yağlayın. Köfteleri ve ekmek dilimlerini tavaya dizin.

Köfteler pişip diğer yüzlerini çevirince ekmekleri de çevirin ve sarımsaklı tereyağlı karışımı ekmeklerin üzerine sürün.

Tost peynirlerini de ilave edin ve eriyince ekmek dilimlerinin üzerine köfteyi yerleştirin ve çöp şiş takarak servis edin.

Servis Önerisi: Dilerseniz domates dilimleri veya közlenmiş biberlerle sunumunuzu renklendirebilirsiniz.

