



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ BİBER İÇİNDE PATLIÇAN SALATALI HİNDİ IZGARA KÖFTE

- 1 paket hindi ızgara köfte
- 8 adet kayın mantarı
- 200 g patlıcan salatası
- 1 adet sarı biber
- 4 çr kş domates sos
- 1 adet dörde bölünmüş sivri biber
- 4 çr kş zeytinyağı ile püre edilmiş fesleğen

Köfteleri tavada veya fırında ısıtın. Sarı biberlerin içine patlıcan salatası doldurun ve fırında közleyin ve dörde bölün. Biber ve mantarı tavada soteleyin. Domates sos ve fesleğenli zeytinyağı ile dekore ederek servis edin.

[ML® Biberli Köfte için tıklayın](#)