KÖZLENMİŞ BİBERLİ KÖFTE

1 kavanoz Penguen Közlenmiş Biber
300 gr. yemeklik kıyma
Yarım adet soğan rendesi
Yarım demet yeşil soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı Penguen Biber Salçası
Kaya tuzu
Karabiber

Kıymayı bir kaba alın.
Üzerine rende soğanı, Penguen Biber Salçasını, tuzu ve karabiberi ekleyip yoğurun.
Hazırladığınız kıymadan top köfteler yapın.
Hazırladığınız köfteleri tereyağında kızartmaya başlayın.
Diğer yanda Penguen Közlenmiş Biberleri ince ince kıyın.
Yeşil soğanları tel şehriye boyunda doğrayın.
Köfteler tavada kızarırken arada bir çevirin.
Diğer bir tavada yeşil soğan ve Penguen Közlenmiş Biberleri soteleyip servis tabağına alın.
Üzerine kızaran köfteleri koyup servis edin.



© lezzetler.com tarif no:138161 • adı:Közlenmiş Biberli Köfte • gönderen:olcayto • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:26