



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ İNEGÖL KÖFTE

Ekin Sinem Tanrıverdi Kobal

Pınar labne

Pınar inegöl köfte

kekik

1,5 çeyrek ÇAY bardağı yağ

Teflon tava

maydonoz (köftelerinizin üzerine sığacak kadar)

pul biber (isteğinize bağlı)

uzun bir kürdan

İLK PINAR İNEGÖL KÖFTEYİ ALIYORUZ. ONUN BUZLARINI ERİTİP BİR YERDE BEKLETİYORUZ. 1,5 ÇEYREK ÇAY BARDAĞI YAĞI TEFLON TAVAYA KOYUYORUZ VE OCAĞI AÇIYORUZ VE İSİTİYORUZ.BEKLETİĞİMİZ KÖFTELERİ ALIP TAVAYA ATIYORUZ VE KIZARTIYORUZ. KIZARTIKTAN SONRA BİR TABAĞA KÖFTELERİMİZİ KOYUYORUZ.PINAR LABNEYİ ALIP BİR TABAĞA GÜZELCE DÖKÜP HER TARAFINA YAĞIYORUZ.KÖFTELERİ O TABAĞIN İÇİNE ATIYORUZ.VE PINAR LABNELİ OLUCAK BİR ŞEKİLDE YAPIYORUZ.MAYDONOZU KOFTELERİN ÜZERİNE KOYUYORUZ(TEKER ,TEKER).VE PUL BİBERİ İSTEDİĞİMİZ'DE ÜZERİNE DÖKÜCEZ. İSTEMEDİĞİMİZ'DE DÖKMÜCZ VE BU KÖFTELERİ TABAKLARA KOYUP, SERVİS YAPICAZ.