



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞTA PINAR AKÇAABAT USULÜ KÖFTE VE NANELİ KISIR

1 paket Pınar Akçaabat Usulü
Köfte Yarım su bardağı ince bulgur
Yarım bağ taze nane yaprağı
4 adet ince doğranmış taze soğan
3 adet çekirdeksiz küp doğranmış domates
Yarım demet ince kıyılmış maydanoz
6 adet küp doğranmış kornişon
3 yaprak ince kıyılmış marul
4 adet lavaş
2 çay kaşığı sumak
Tuz
Karabiber

Pınar Akçaabat Usulü Köfte'nizi çözünmesini beklemeden, her bir yüzü 3,5-4 dakika kadar olmak üzere toplam 7-8 dakika pişirin. Bulguru bir kap içerisinde, üstüne ılık su ekleyerek 15 dakika kadar bekletin. Geniş bir kase içerisinde kornişon, nane, taze soğan, soyulmuş küp doğranmış domates, maydanoz, sumak, tuz, karabiber, suyu sıkılmış bulgur ve zeytinyağını ekleyerek tüm malzemeyi karıştırın. Lavaşın içerisine kısırı uzunlamasına koyun, üzerine marul ve köfteleri koyup rulo şeklinde sararak servise hazır hale getirin. Dilerseniz yoğurt, patates cipsi ve yeşillik ile servis edebilirsiniz.

