



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞTA PINAR KADINBUDU KÖFTE

- 1 paket Pınar Kadınbudu Köfte
- 6 adet domates (kabukları soyulmuş, dörde bölünmüş)
- 3 adet kırmızı tatlı biber (iri doğranmış)
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı nar ekşisi
- 3 yemek kaşığı taze nane
- 1 bağ maydanoz
- 4 adet lavaş
- Turşu

Geniş bir kase içerisine domates, kırmızı biber, zeytinyağı, nar ekşisi, nane ve tuz koyun. Blender yardımı ile püre haline getirin. Sosu bir kase içerisine alın. Lavaşları dörde bölün. Pınar Kadınbudu Köfteyi çözündürmeden, sıcaklığı 180°C'ye ayarlanmış fritözde 4,5-5 dakika pişirin. Lavaşların içerisine bir tutam maydanoz yaprağını, ardından üzerine sırasıyla turşu ve Pınar Kadınbudu Köfteleri koyun. Üzerine sosunuzdan bir miktar dökün ve sarıp servis edin. Ayrıca geniş bir tabağa sosluk içerisinde domates sosunu, yanına lavaş dilimleri üzerinde Pınar Kadınbudu Köfteleri, turşu dilimlerini ve maydanoz yapraklarını koyarak da servis edin.

