



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOKUM KÖFTE & PEYNİRLİ ERİŞTE

Pınar İllaki Lokum Köfte

Pınar Beyaz Peynir

1 Kase Erişte

500 Ml Su

Ceviz

2 Yemek Kaşığı Pınar Tereyağı

1 Tatlı Kaşığı Tuz

Karabiber

Tereyağı eritilir, eriştelere eklenerek kavrulur.

Üzerine su eklenerek tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte pişirilir.

Pınar Lokum Köfte paket üzerindeki talimatlara göre pişirilir.

Eriştenin üzerine Pınar Beyaz Peynir ve ceviz eklenir.

Lokum köfte ile afiyetle yenir.

