



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOKUM KÖFTE & SOSLU KIZARTMA

Pınar İllaki Lokum Köfte  
2 Büyük Boy Patates  
5 Adet Yeşil Sivri Biber  
Pınar Süzme Yoğurt  
2 Diş Sarımsak  
Üzeri İçin  
2 Domates  
1 Diş Sarımsak  
2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı  
1 Çay Kaşığı Tuz  
1 Çay Kaşığı Şeker  
Tuz  
Karabiber

Patatesler doğranır ve kızartılır.

Biberler kızartılır.

Bir sos tenceresinde zeytinyağı ısıtılır, sarımsak yağda sotelenir.

Küp doğranmış domates tencereye alınır, tuz ve şeker eklenerek pişirilir.

Sarımsak ezilerek yoğurda karıştırılır.

Kızartılmış patates ve biberlerin üzerine sarımsaklı yoğurt ve üzerine domates sosu dökülür.

Lokum köfte paketindeki talimatlara göre pişirilir.

