



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

LOKUM KÖFTELİ QUESEDİLLA

Pınar İllaki Lokum Köfte
Pınar Kaşar Peyniri
Renkli Dolmalık Biberler
2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
1 Adet Soğan
Lavaş Ekmeği

Biber ve soğanları doğrayın.
Zeytinyağında soteleyin.
Lokum köfteyi pişirme talimatlarına göre pişirin.
Lavaş ekmeğini tost makinesinin üzerinde ısıtıp köfteleri ve biberleri ekleyin.
Kaşar peynirini ilave edip ortadan ikiye katlayın.
Peynir eriyince hazır olacaktır.

