



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖY KABINDA BEZELYELİ PINAR MİSKET KÖFTE

1 paket Pınar Misket Köfte
1 çorba kaşığı Pınar Tereyağı
1 su bardağı Pınar Krema
1 paket Pınar Milföy (500 gr)
500 gr bezelye

Fırını 180 °C'de ısıtın. Pınar Milföy hamurlarını bir su bardağı yardımıyla yuvarlak kesin. Yağlı kağıtla kapladığınız fırın tepsisine yerleştirin ve 15-17 dakika kabarıp, üzeri kahverengi olana kadar pişirin. Onlar pişerken başka bir tencerede Pınar Tereyağı'nı eritin, Pınar Misket Köfte'leri ekleyip 2-3 dakika pişirin. Bezelyeleri ilave edin, yarım su bardağı sıcak su ekleyerek kapağını kapatın. 10 dakika pişirin. Altını kapatıp Pınar Krema'yı ilave edin. Fırından çıkardığınız milföylerin kapaklarını kaldırın. Bezelyeli Pınar Misket Köfte'yi kaşıkla içlerine paylaştırın. Kapaklarını üzerine yerleştirip servis yapın.

