



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİSKET KÖFTELİ BUĞDAY SALATASI

Pınar Misket Köfte
Yarım Bardak Haşlanmış Buğday
2 Yemek Kaşığı Tane Mısır
2 Adet Turşu
1 Tutam Maydanoz
1 Kaşık Zeytinyağı
Yarım Limon
Tuz

Mercimek, buğday, mısır, turşu ve maydanozu karıştırın.
Ayrı bir kapta pekmez, zeytinyağı, limon suyu ve tuzu çirpin.
Buğdaylı karışıma sosu ilave edin.
Pınar Misket Köfteleri pişirme talimatlarına uygun şekilde pişirin ve birlikte servis edin.

