



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜCVER KÖFTE

½ kg köftelik kıyma
½ paket Knorr Köfte Harcı
2 adet kabak
½ demet dereotu
2 adet taze soğan
1.5 ay bardağı su
Bir miktar ayçiçek yağı
½ su bardağı beyaz peynir (ezilmiş)

Hazırlanışı

1. Derin bir kaseye kıyma, Knorr Köfte Harcı ve suyu koyup yoğurun.
2. Daha sonra içine rendelenmiş kabak, ezilmiş beyaz peynir, kıyılmış dereotu ve taze soğanları koyup yoğurmaya devam edin.
3. Şekil verip az yağlanmış tavada Knorr Köfte Harçlı köfteleri kızartın, sıcak olarak servis edin.