



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANE MERCİMEK KÖFTE

- 1 paket Knorr Mercimek Köfte
- 1 paket Knorr Pane Harcı
- 5 damla Knorr Acıso
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı kızartma yağı
- 1 su bardağı kaynar su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Knorr Mercimek Köfte kaynar su ve zeytinyağı ile pişirme talimatlarına göre hazırlanarak ceviz büyüklüğünde yuvarlanır.

Köftelere iki avucunuzla bastırarak hafif yassı şekil verilir.

2 adet yumurta Knorr Acıso ile çırpılır.

Düz bir tabağa Knorr Pane Harcını döküp ayrı bir yayvan kaseye yumurtalı karışımı koyulur.

Köfteleri önce yumurtaya daha sonra pane harcına batırarak her iki tarafı altın sarısı oluncaya kadar kızartılarak servis edilir.

