



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI KÖFTE

Yarım kg kıyma
1 dilim bayat ekmek içi
1 adet rende kuru soğan
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
15 adet pazı yaprağı
Sos için:
1 dilim beyaz peynir
2 diş sarımsak
1 su bardağı et suyu

Köfte malzemesi yoğrulur ve 15 adet top köfte yapılır. Fırın kabına dizilir, 190 derece ısıllı fırında pişirilir. Pazı yaprakları kaynar suda 1 dakika tutulur, sonra hamen alınır. Pişmiş köfteler yaprakların ortasına konur ve paket yapılır. Kaynayan suda 1-2 dakika haşlanır. Servis tabağına alınır. Peynir ezilir, sos kabına konur. İçine et suyu ve ezilmiş sarımsak eklenir. Karıştırılarak bir taşım pişirilir. Köftelerin üzerine gezdirilir.