



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI PINAR SATIR KÖFTE

12 yaprak pazı
12 adet kiraz domates
1 çorba kaşığı domates salçası

Pınar Satır Köfteleri yapışmaz yüzeyli tavada yüksek ateşte dış yüzeyleri kahverengi oluncaya kadar pişirin. Pazıları 2 su bardağı sıcak su döktüğünüz bir kasede yumuşayınca kadar bekletin. Bir fırın kabına, Pınar Satır Köfteleri ortasına gelecek şekilde birer pazı yaprağı ile sararak yerleştirin. Her bir köfteye bir kiraz domates koyun ve kürdanla tutturun. Domates salçasını 3/4 su bardağı sıcak su ile karıştırın, biraz tuz ilave edin, köftelerin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 180 °C'deki fırında 10 dakika pişirin. Piştikten sonra servis edin.

