



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEPEE PARMAC KÖFTE

<https://migros.com.tr>

1 paket parmac köfte
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1/2 çay bardağı tel şehriye
1 su bardağı baldo piring
Tuz

1. Parmac köfteleri ızgara tavaşında kızartın.
2. Sıvı yağ ve tereyağı bir tencereye alın.
3. Önce tel şehriyeli kavurun, ardından piringleri ekleyip kavurmaya devam edin.
4. 1 buçuk su bardağı kaynamış suyu da ekledikten sonra pilavınızın altını kısın.
5. Pilavınız pişince köftelerle birlikte servis edebilirsiniz.

