



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PINAR SATIR KÖFTE

- 1 paket Pınar Satır Köfte
- 3 dilim Pınar Dil Peyniri
- 2 adet sivri biber, ince doğranmış
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber

Teflon bir tavada köfteleri kızartın. Fırını 180°C'de ısıtın. Isıya dayanıklı cam bir fırın kabına köfteleri yanyana dizin. Dil peynirini üzerlerine paylaşırıp sivri biberleri serpin. Fırında 5-6 dakika pişirin. Fırından alıp kekik ve pul biber serpererek servis edin.

