



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PINAR SATIRLI KÖFTE

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

Teflon bir tavada köfteleri kızartıp pişirin. Fırını 180 °C'de ısıtın. Payreks bir fırın kabına köfteleri yan yana dizin. Dil peynirini üzerlerine paylaşırın. Sivri biberleri serpin. Fırında 5-6 dakika pişirin. Fırından alıp kekik ve pul biber serpin. Hemen servis yapın!

