PINAR LABNELİ KÖFTE

Emine Peruze Elmas

Köfte için:
1 paket pınar köfte
1 paket pınar labne
Üzeri için:
1 yemek kaşığı pınar tereyağı
1 tatlı kaşığı kekik
Mantar için:
1/2 kg. kültür mantarı
1 paket pınar labne
Üzeri için:
1 yemek kaşığı pınar tereyağı
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

PINAR LABNELİ KÖFTE,
Öncelikle fırına dayanıklı bir kabın içi pınar tereyağıyla hafif yağlanır,pınar köfteler bir bir kaba dizilir ve 20-25 dakika kadar fırında pişirilir,üzerlerine tereyağı sürme aparatıyla pınar labne bolca sürülür,tekrar fırına konur üzerleri kızarıncaya kadar kızartılır,diğer tarafta bir parça pınar tereyağı sos tavasında eritilir içine kekik koyarak hafif kekik kokusu olunca fırından sıcak sıcak çıkan pınar labneli köftelerin üzerine dökerek servis edilir.
FIRINDA PINAR LABNELİ MANTAR,
Öncelikle mantarların sapları koparılarak çanakları güzelce yıkanıp temiz bir havlu kağıtla kurulanır,suyu alınır,diğer tarafta pınar tereyağ,pınar labne ve kırmızı biber karıştırılır,tereyağı sürme aparatıyla mantarların içlerine sürülür ve fırın kabına tek tek dizilir,15-20 dakika üzerleri kızarıncaya kadar fırında kızartılır,fırından sıcak sıcak çıkarılıp servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:60494 • adı:Pınar Labneli Köfte • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:21.05.2024 - 05:09