



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR MİSKET KÖFTE ÇÖP ŞİŞ

1 paket Pınar Misket Köfte
1 demet roka (iyice yıkanmış)
1 adet irice patates (küp veya elma dilimli)
Çeri domatesler (yıkamış)
Çöp şişler

Sevdiğiniz şekilde doğradığınız taze patatesleri fritöz veya bol yağlı tavada 10 dakika kadar pişirin. Pınar Misket Köfte'nizi önceden ısıtılmış yağsız tavada, çözünmesini beklemeden orta ateşte 11-13 dakika sık sık çevirerek veya mikrodalga fırında 900 Watt'ta 2 dakika ısıtarak hazırlayabilirsiniz. Çöp şişlere misket köfte, yuvarlanmış roka yaprakları ve patates sıralaması ile dizin. Başına ve sonuna çeri domatesleri de yerleştirin. Geniş bir tabağa alarak servise hazırlayın

