



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR MİSKET KÖFTELİ MİNİ SANDVİÇLER

1 paket Pınar Misket Köfte

Köfte sayısına uygun 2-3 paket minik sandviç ekmeği

Sevdiğiniz yeşillikler (Akdeniz yeşillikleri tavsiyemizdir.) Domates ve çeri domatesler Pınar Mayonez

Pınar Misket Köfte'nizi önceden ısıtılmış yağsız tavada, orta ateşte 11-13 dakika sık sık çevirerek pişirin. Sandviç ekmekleri arasına mayonez sürdükten sonra roka, marul veya sevdiğiniz yeşilliklerden yerleştirin. Üstüne bir dilim halka kesilmiş domates koyun. İkişer üçer tane misket köfte ekleyin. Tabakı sevdiğiniz yeşilliklerle süsleyin, sandviç ekmeği üstüne kürdanla ikiye kesilmiş çeri domates tutturarak servise hazır hale getirin.

