



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR TEKİRDAĞ USULÜ KÖFTE

1 paket Pınar Tekirdağ Usulü Köfte
1 demet ince taze soğan
300 gr havuç
4-5 adet patates
2-3 adet kırmızıbiber
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kuru kekik
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz, karabiber
5 adet 20x20 kesilmiş yağlı kağıt

Taze soğanları temizleyip 10 cm uzunluğunda kesin. Havuçları soyup uzunlamasına dörde bölün ve onları da 10 cm uzunluğunda kesin. Kırmızıbiberi uzunlamasına doğrayın. Patatesleri yıkayıp kurulayın ve elma dilimleri şeklinde doğrayın. Hepsini bir karıştırma kabında zeytinyağı ve baharatlarla iyice harmanlayın. 20x20 cm büyüklüğünde 5 adet folyo hazırlayın. Önce sebzeleri, sonra Pınar Tekirdağ Usulü Köfte'leri çözölmelerini beklemeden folyolara paylaşırın. Sıcak fırında 20 dakika pişirin.

