



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MİSKET KÖFTE

- 1 paket Lezita Misket Köfte
- 6 adet kiraz domates
- 10 adet arpacık soğan
- 5 adet sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça
- 6 dal ince kıyılmış fesleğen
- 1 adet küp doğranmış kabak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 10 dal ince kıyılmış maydanoz
- 4 adet cin biberi (dekor için)
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Tencerede zeytinyağı ile birlikte sırasıyla arpacık soğan, sarımsak ve kabağı soteleyin. Üzerine salçayı ekleyip 2-3 dakika kavurun. Suyu ve domatesi ekleyip kaynamaya bırakın. 15 dakika piştikten sonra ocaktan alın. Üzerine tereyağı ve maydanozu ekleyin. Cin biberleri ile servis edin.

