



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ PEYNİRLİ KÖFTE VE SARIMSAKLI EKMEK

2 Yemek Kaşığı Krem Peynir
1 Çay Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peynir
4 - 5 Dilim Cheddar Peynir
1 Bardağı Krema
100 G Tereyağı
2 Diş Sarımsak
3 - 4 Dal Maydanoz
Bağet Ekmek
Tuz
Karabiber

Sarımsakları ezin. Tereyağını tavada eritin.
İçine tuz karabiber maydanoz ve ezilmiş sarımsak ekleyin karıştırın.
Bağet ekmekleri dilimleyin.
Üzerine sarımsaklı tereyağı sürün ve fırında kızartın.
Kremayı sos tenceresinde kaynama noktasına getirin.
İçine peynirleri ekleyin ve eriyene kadar karıştırın.
Dana kasap köfteyi paketin üzerinde yazan pişirme talimatına göre pişirin.
Sarımsaklı ekmek ve peynirli sosla dana kasap köfteyi servis edin.

