



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZERİ KURU NANELİ PUL BİBERLİ KÖFTE

12 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Tutam tuz
1 Çay Kaşığı Ucuyla PUL BİBER
1 Çay Kaşığı Ucuyla kuru nane

Kıyma ve tuz aynı kaba alınır ve iyice karıştırılır. Daha sonra istenilen şekil verilir. Bir tavada sana klasik eritilir. hazırlanan köfteler burada kızartılır. Servis tabağına alındıktan sonra üzerlerine kuru nane ve pul biber eklenir. servis edilir.