



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ KÖFTE

200 gr Kıyma
1 Kase bezelye
1 Adet Soğan
1 Adet Patates
1 Yemek kaşığı Margarin
1 yemek kaşığı salça
1-2 yemek kaşığı irmik
1 adet yumurta akı

Önce köfteyi hazırlıyoruz. Kıymanın içine kırmızıbiber, karabiber, tuz, kimyon, kekik ve isteğinize göre ilave edeceğiniz baharatları koyun. Daha sonra 1 yumurtanın akını koyup yoğurmaya başlayın. Köftelerin kıvamını tutturabilmek için irmik ilave edin. Elinizde ceviz küçüklüğünde şekil verin. Tepsiyeye dizin ve buzdolabına koyun. Tencerede margarin eritip içine bir yemek kaşığı da sıvıyağ ilave ediyoruz. Küp küp doğradığımız soğanı ilave edip karıştırıyoruz. Yemeğimizin salçasını ve baharatlarını da ilave ediyoruz. Daha sonra küp küp doğradığımız patatesi ve bezelyeyi de ilave ediyoruz. Üzerlerini aşacak kadar su ilave edip kaynatıyoruz. Bezelye ve patatesler pişince köfteleri de ilave edip kaynatıyoruz. Köfteler de pişince yemeğimiz hazır. Köfteler de pişince yemeğimiz hazır.

