



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ PİKNIK KÖFTESİ

Ümit Usta

600 gram köftelik kıyma  
1 adet kuru soğan  
1/4 adet bayat ekmeğin içi  
1 adet yumurta  
1/2 demet maydanoz  
Patates  
Sivribiber  
Tuz  
Karabiber  
Kızartmak için:  
Galeta unu  
Sıvıyağ

Kıyma, rendelediğimiz kuru soğan, ıslatıp ufaladığımız bayat ekmeğin içi, yumurta, ince kıydığımız maydanoz, yeterince tuz ve karabiber ilavesi ile köfte yoğuralım. 15-20 dakika buzdolabında dinlendirelim. Patateslerin kabuklarını soyup, büyük boy tavalık olarak keselim. Sivribiberleri ise, ucundan ve sap kısmından kesip, hazırlayalım. Tavaya sıvıyağını koyup, önce patatesleri, sonra sivribiberleri kızartalım. Parmak büyüklüğünde yuvarladığımız köfteleri, galeta ununa bulayıp, aynı yağda kızarttıktan sonra, servis tabağına çıkaralım.