



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTELİ KEREVİZ

### MALZEMELER

3 adet orta boy kereviz  
2 adet küçük boy havuç  
2 adet patates  
2 yemek kaşığı bezelye  
1 baş küçük soğan  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 su bardağı su  
Yarım limon  
Yeteri kadar tuz  
Köfte için  
350 gr kıyma  
1 baş soğan  
2 dilim bayat ekmek içi  
2 adet domates  
1 adet yumurta  
1 adet sivri biber  
Yeteri kadar tuz, karabiber, kimyon

### YAPILIŞ TARİFİ

Bir tabağın içine ince kıyılmış soğan, ufalanmış ekmek içi, kıyma, tuz ve kimyonu koyun. Üzerine yumurta kırarak iyice yoğurup köfte hamurunu hazırlayın. Hazırladığınız köfte hamurunu kereviz büyüklüğünde yuvarlayın.

Kerevizleri derince soyup, etrafına kararmaması için limon sürün. Üzerine su koyarak çok az haşlayın. Fırın tepsisini yağlayın. Haşlanan kerevizleri ortadan ikiye bölüp ortalarını hafifçe çukurlaştırın. Üzerlerine hazırlanan köfteleri yerleştirin. Köftelerin üzerine yuvarlak doğranmış domates dilimi ve küçük doğranmış sivri biberi koyarak tepsiye dizin.

250 derece sıcaklığındaki fırında köfteler kızarıncaya kadar pişirin. Havuç ve patatesi küp küp doğrayın. İçerisine soğan ve sıvı yağ ilave ederek sote yapın. Yumuşamaya başlayınca üzerine bezelye ilave edin. Servis tabağına sebzelerle yerleştirip servise sunun.