



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEPETTE BEZELYE

Yarım kg patates
250 gr köftelik kıyma
1 Su bardağı iç bezelye
1 Adet soğan
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Diş sarımsak
1 Adet yumurta
Tuz, karabiber, kimyon

Kıymaya rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, yumurta, tuz, karabiber ve kimyon ilave edip yoğurun.

Hazırladığınız harçtan minik köfteler yuvarlayın.

Bol yağda kızartıp bir tabağa alın.

Bezelyeleri tuzlu suda haşlayıp 1 çorba kaşığı sıvıyağda soteleyin.

Patateslerin kabuklarını soyup su dolu bir kaptaki birkaç dakika bekletip süzünve rendeleyin.

Kağıt havlu üzerine alıp kuruladıktan sonra kızdırılmış sıvıyağda patatesler kırılaşınca kadar kızartın.

Kızarmış patatesleri servis tabağına alın.

Ortasına köfteleri, çevresine bezelyeleri yerleştirin.

Domates ve maydanoz ile süsleyerek servis yapın.