



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KIZARMIŞ PIRASA KÖFTESİ

3 yemek kaşığı zeytinyağı
250 gram pırasa
1 adet havuç
150 gram kıyma
1 avuç maydanoz
3 dal taze nane
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı ekmek kırıntısı
Pul biber
Kimyon
Tuz
Karabiber

Pırasaları ortadan ikiye bölüp ince uzun şeritler halinde doğrayın.
Havucu rendeleyin.
Zeytinyağını tavada kızdırıp pırasaları yağda kavurun.
Ardından havuçları da ekleyip sularını çekene kadar kavurmaya devam edin.
Bu esnada maydanoz ve naneyi incecik kıyın.
Tavayı ocaktan almadan önce nane ve maydanozu da ilave edin ve altını kapatın.
Kıymayı derin bir kaseye alıp sebzeleri kıymaya ekleyin.
Biraz soğuduğunda yumurta, ekmek kırıntısı, tuz ve baharatları ilave edin.
Güzelce yoğurduğunuz malzemeyi yuvarlak ve yassı köfteler halinde şekillendirin.
Yapışmaz bir tavayı hafifçe yağlayıp köfteleri tavada pişirin.
Bir kağıt havlunun üzerine aldığınız köfteleri ılınınca servis edin.

