



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MALZEMELERİ:

- 1 adet orta boy havuç
- 1 adet orta boy kereviz
- 1 adet orta boy pırasa
- Birkaç dal karnabahar
- 2 adet patates
- 2 adet taze soğan
- 1 demet maydanoz
- 2 adet yumurta
- 1 kase galeta unu
- 1 kase un
- Tuz, karabiber

KIZARTMAK İÇİN:

- 1 su bardağı sıvıyağ

YAPILIŞI:

Önce kerevizi, havucu ve patatesi iyice yıkayalım. Hepsini bir tencereye alıp, üzerine su ilave edelim. Yumuşayana dek haşlayalım.

Önce kerevizin kök kısmını derince ve düz bir şekilde keselim. Kabuğunu soyalım. Rendenin iri tarafı ile rendeleyelim. Patatesi ve havucu da soyduktan sonra rendeleyelim.

Pırasayı boyuna dörde kesip, küçük doğrayalım. Karnabaharı robottan geçirelim. Taze soğanı küçük doğrayalım. Tavaya 2-3 çorba kaşığı sıvıyağ koyalım. Karnabahar, soğan ve pırasayı yağda soteleyelim.

Sebzeler yumuşadığında tavayı ateşten alalım. Haşlanan diğer sebzelerin üzerine ekleyelim. İçine 2 yumurtanın sarısını, kıyılmış maydanozu tuz ve karabiberi ekleyelim. İyice karıştıralım. Malzemeler bütünleşince elimizde yuvarlak şekil verelim.

Yumurtanın aklarını 1 tutam tuzla birlikte çırpalım.

Köfteleri önce una, sonra çırpılmış yumurta akına son olarak galeta ununa buluyalım. Kızgın sıvı yağda kızartalım. Fazla yağını süzmek için kağıt havlusunun üzerine çıkaralım. Sıcak sıcak servis yapalım.