



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN KÖFTESİ

250 gr kıyma
2 dilim bayat ekmek içi
Karabiber
Kimyon
Tuz
1 tane orta boy soğan
2 tane patates
1 tane havuç
1 su bardağı haşlanmış bezelye
Yarım orba kaşığı domates salçası
1 tane domates
2 tane yeşil biber
2 tane sarımsak
1 su bardağı sıvı yağ

Önce köfteyi yoğurun ve ceviz büyüklüğünde köfteler yapıp bekletin. Patatesleri, havucu küp şeklinde doğrayın. Biberleri birer cm aralıklarla kesin. Sebzeleri önce havucu, patatesleri ve biberleri sırayla kızartın. Pişireceğiniz tencereye aynı sıralamayla koyun. Üstüne bezelyeleri koyun. Köfteleri de kızartın üstüne ilave edin. Küçük bir tavada salçayı, sarımsağı 1 su bardağı kadar sıcak suyu, rende domatesi, tuzu sos yapın kaynatın. Tenceredeki sebzelerin üstüne ilave edin. Ağır ateşte 10-15 dakika pişirin.