



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİFTLİK KÖFTESİ

Ümit Usta

750 gram köftelik kıyma
1/2 adet bayat ekmeđ iđi
2 adet kuru sođan
2 diř sarımsak
1 adet havuđ
1 adet kabak
2 adet patates
3 adet domates
10 adet sivribiber
1 su bardađı bezelye
1 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
150 gram margarin
Yeterince tuz, karabiber ve kekik
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Kıymaya, ufaladığımız ekmeğ iğini, dövüğümüz sarımsakları, rendelediğimiz soğanları, baharatları ve ince kıydığımız maydanozların yarısını katıp, yoğuralım.

Buzdolabında 15 dakika dinlendirdikten sonra, ceviz büyüklüğünde köfteler hazırlayalım.

Bu köfteleri, margarin yağında kızartıp, tabağa çıkartalım.

Havucu, kabağı, patatesleri ve sivribiberleri soyup temizledikten sonra, köftelerin büyüklüğünde kesip kızartalım.

Domateslerin kabuklarını soyup kuşbaşı kestikten sonra, köfteden kalan yağda kavuralım.

Sebzeleri, köfteleri ve yeterince sıcak suyu koyup tuz, karabiber ve kekik ilavesi ile piřirelim.

Yemek özlenince. ince kıydığımız dereotlarını ve kalan maydanozları da ilave edip bir taşım daha kaynatarak, ocaktan indirelim.

Sıcak olarak, sulu sulu servis yapalım.