



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR SEBZELİ KÖFTE

Malzeme

- Köftesi:
- ½ kg köftelik kıyma
- ½ paket Knorr köfte harcı
- 1,5 çay bardağı su
- 3 yemek kaşığı Sana zeytinyağlı margarin
- 2 adet domates
- 2 adet çarliston biber
- 3 adet taze soğan
- 3 diş sarımsak
- az su
- tuz ve karabiber
- çıtır sebzesi:
- 2 adet patates
- 2 adet kereviz
- 2 adet havuç
- kızartmak için sıvı yağ

Hazırlanışı

1. Domatesleri küp küp doğrayın.
2. Çarliston biberlerin tohumlarının çıkarıp kıyın.
3. Taze soğanları ve sarımsakları ayıklayıp kıyın.
4. Patates, havuç ve kerevizlerin kabuklarını soyup kibrit şeklinde doğrayın. Patatesleri su dolu bir kâsede bekletin.
5. Derin bir kâsenin içine kıymayı, Knorr köfte harcını ve 1,5 çay bardağı suyu koyup yoğurun.
6. Hazırladığınız köfte harcından parçalar koparıp şekil verip tabağa alın.
7. Yayvan bir tencerede 3 yemek kaşığı Sana zeytinyağlı margarini kızdırıp içine çarliston biberleri, kıyılmış sarımsakları ilave edip kavurun.
8. Kavrulan biberleri kenara çekip tavaya köfteleri koyup kızartın.
9. Köftelerin her iki tarafı kızardıktan sonra üzerine doğranmış domatesleri, tuz ve karabiberi ve kıyılmış taze soğanları serpip az su ilave ettikten sonra bir taşım kısık ateşte pişirip servis tabağına alın.
10. Köfteler pişerken ayrı bir tavada sıvı yağı kızdırıp doğranmış sebzeleri karışık olarak kızartın.
11. Kızarmış çıtır sebzeleri köftelerin yanına koyup sıcak olarak servis edin.