



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KÖFTE

200 gram kıyma
2 çorba kaşığı pirinç
2-3 dal maydanoz
1 havuç
1 patates
1 kabak
1 soğan
Tuz
Karabiber
1 domates rendesi
1 yumurta sarısı
1 kaşık yağ
Nane
1 limonun suyu

Kıyma, tuz, pirinç, soğan rendesi, maydanoz ve karabiberi yoğurun. Köfteler yapın. Bir çorba kaşığı sıvıyağı ve domates rendesini tencereye koyun. 2 bardak su ilave edin. Kaynayınca köfteleri, küp doğranmış patatesi, kabağı ve havucu koyup 20 dakika pişirin. 1 limonun suyunu, yumurta sarısıyla çirpin. Köftelere ilave edin. Üzerine nane serpin. Servis yapın.
