



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKŞİLİ KÖFTE

300 gram kıyma  
1 adet soğan  
2 çorba kaşığı pirinç  
2 adet patates  
2 adet havuç  
1 çay bardağı bezelye  
2 adet sivri biber  
1 çorba kaşığı nane  
1 limon  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı un  
5 bardak su  
Tuz  
Karabiber

Öncelikle köftesi için kıymayı bir kaba alın, üzerine pirinç, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi ekleyip köfteleri yapın. Bir tencereye tereyağını koyup eritin ve küp doğranmış sebzeleri ekleyin. 3 dakika kadar kavurup suyunu verin. Kaynayınca içine köfteleri ekleyin. 20 dakika kadar kaynatıp sıcak olarak servis yapın.

---