



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ SEBZELİ KÖFTE

Malzemeler:

- 1 adet iri havuç
- 2 adet orta boy patates
- 1 adet orta boy kereviz
- 1 adet pırasa
- 10-12 dal maydanoz
- 4 adet taze soğan
- 2 adet yumurta
- 2 su bardağı ekmek kırıntısı
- 2 su bardağı kızartma yağı
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapımı:

Havuç, patates, kereviz soyulur. Pırasa temizlenir birkaç parçaya kesilir. Bütün malzeme tencereye konur, üzerine az su eklenir. Sebzeler yumuşayana kadar pişirilir. Daha sonra havuç, kereviz ve patates ezilir, pırasa ince kıyılır. Sebzeler yoğurma kabına aktarılır. Üzerine 2 yumurta sarısı, ince kıyılmış taze soğan, maydanoz tuz ve kimyon katılır, yoğrulur. (Kıvamı tutturmak için az un eklenebilir.) Elde edilen köfte harcından arzu edilen şekilde köfteler hazırlanır. Köfteler önce çırpılmış yumurta akına sonra ekmek kırıntısına bulanır. Kızgın yağda kızartılır, kağıt havluya çıkarılır.