



## KIZARMIŞ KEREVİZ KÖFTESİ

<https://migros.com.tr>

2 kereviz  
2 kuru soğan  
2 patates  
4-5 yemek kaşığı un  
4 yumurta  
1/2 kg. yoğurt  
Ayçiçek yağı  
2 çay kaşığı acı toz biber  
1 çay kaşığı karabiber  
2 çay kaşığı tuz

Kereviz, soğan ve patatesi rendeleyin ve bir kaba alın.  
Yumurta, acı biber, karabiber, tuz ve unu rendelenmiş sebzelere ekleyip iyice karıştırın.  
Hazırlanmış olduğunuz karışımdan yemek kaşığından taşmayacak büyüklükte parçalar alıp çok kızmamış ayçiçek yağında kızartıp fazla yağın almak için peçeteye alın.  
Sarımsakları püre haline getirin, yoğurda sarımsakları ekleyip pürüzsüz olana kadar çırpın.  
Kereviz köfteleri biraz ılınınca sarımsaklı yoğurtla beraber servis edin.

