



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ KIŞ TÜRLÜSÜ

2 adet kereviz
2 adet patates
1 su bardağı nohut
2 adet soğan
3 çorba kaşığı pirinç
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı su
250 gram kıyma
1 yumurta akı

Öncelikle köftesini hazırlamak için kıymayı, pirinci ve yumurta akını bir kaptaki karıştırın ve köfteler yapıp una bulayın. Nohutları düdüklü tencerede bir miktar haşlayın. Ardından bir tencerede salçayı, rendelenmiş soğanı ve doğranmış sebzeleri tereyağını ekleyip kavurun. Üzerine suyunu ve içine köfteleri ekleyip kaynamaya bırakın. Sarımsaklar ve haşlanmış nohutları da içine ekleyip karıştırın. 40 dakika kadar birlikte pişmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın.