



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ORMAN KEBABI

www.sefabdullahusta.com

- 1 adet soğan
- 2 adet havuç
- 4 adet patates
- 2 su bardağı taze bezelye
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1,5 tatlı kaşığı (tepeleme) tuz
- 1,5 çay bardağı zeytinyağı (sıvı yağ da olabilir)
- Köfte için:
- 1 adet yumurta sarısı
- 350 gram kıyma
- 1 adet soğan (rendelenmiş)
- 1 adet sarımsak (rendelenmiş)
- 3-4 yemek kaşığı galeta unu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı tuz

Soğan, havuç ve patatesleri küp küp doğrayıp bir tencereye yağla beraber koyup kavuruyoruz. Suyu ilave ediyoruz, üzerine geri kalan tüm malzemeleri ekleyip kaynatıyoruz.

Köftesi için tüm malzemeleri harmanlıyoruz. Elimizle misket büyüklüğünde köfteler yapıyoruz ve borcama aktardığımız malzemelerin üzerine diziyoruz.

Daha sonra 160 derece fırında bezelyeler yumuşayana kadar yani bir saate yakın pişiriyoruz. Köftelerin üzerine ilave edip fırınlıyoruz servis ediyoruz.

