



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ŞALGAM DİZMESİ

2 kilo şalgam
1 kilo kıyma
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı kuru reyhan
1 çay bardağı pirinç
2 tatlı kaşığı tuz
2 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı biber salçası

Tencerede yağı kızdırıp salçayı yağda kavurun ve bir kenara bırakın.

Şalgamları iyice yıkayıp kabuklarını soyun ve halkalar halinde dilimleyin. Şalgamlarınız büyükse yarım halkalara bölün.

Derin bir kaba kıymayı koyun.içine ince doğranmış soğanı reyhan, pirinç, karabiber, tuzunu ekleyip birbirini tutuncaya kadar yoğurun.

Hazırladığınız kıymayı şalgam dilimlerinin arasına yerleştirip salçayı erittiğiniz tencereye dizin.

Bütün şalgamları bu şekilde yapıp bitirdikten sonra tencereyi ateşe alın ve üzerine çıkacak kadar sıcak su ekleyip pişmeye bırakın.

40 dk sonra yemeğiniz pişmiş olacaktır, servis tabağına alıp sıcak serpip servis yapın.

