



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ SEBZE

400 gram kıyma
1 adet soğan
2 çorba kaşığı galeta unu
4 dal kıyılmış maydanoz
Tuz, karabiber
1 adet patates
1 adet havuç
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kereviz sapı

Öncelikle köfte için gereken tüm malzemeyi bir kabın içine koyup iyice yoğurun. Köftelere şekil verip az yağda 2 dakika kızartın. Tencereye 1 çorba kaşığı tereyağını koyup üzerine salçayı, ince doğranmış kereviz sapını, kabukları soyulmuş ve kare doğranmış patatesi ve havucu içine koyup 5 dakika kavun. Üzerine 2 su bardağı sıcak su ve kızardığınız köfteleri koyup 15-20 dakika pişirin. Servis yaparken üzerine kıyılmış maydanoz eklenebilir.