



KÖFTELİ SEBZE

1/2 kg. kıyma
1'er adet patates, havuç ve soğan
3 çorba kaşığı pirinç
3 çorba kaşığı galeta unu
1.5 su bardağı haşlanmış nohut
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Kıyma, rendelenmiş soğan, pirinç ve galeta ununu yoğurup küçük köfteler yapın. Bir tencerede yağı ve salçayı karıştırıp üzerine iki su bardağı su ekleyin ve kaynamaya bırakın. Kaynayınca nohutları, küp küp doğranmış havucu, patatesi ve köfteleri içine ekleyip 20 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın.



Fotoğraf "sarı yıldız" tarafından gönderildi. 19.10.2014