



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ SEBZELİ ERİŞTE

Yarım paket beyaz erişte
500 gram kıyma
1 soğan
3 diş sarımsak
3 dilim ekmek içi
Tuz
Karabiber, kekik
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
200 gram brokoli
1 adet havuç

Öncelikle köftesini hazırlamak için kıyma, rendelenmiş soğan, baharatlar ve ekmek içiyle harmanlayın. Uzun köfteler yapın ve az yağda hafifçe kızartın. Brokolileri ve dilimlenmiş havuçları 5 dakika kadar yağda pişirin. Diğer taraftan tuzlu suyun içinde eriştelere kaynamaya bırakın. Kaynayınca süzüp köfteleri havuçlarla, brokolilerle birlikte sıcak olarak servis yapın.

