



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ TÜRLÜ

250 gr. kıyma
3 çorba kaşığı pirinç
1 yumurta akı
2 adet kereviz
2 adet patates
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 adet soğan
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Kıyma, pirinç ve yumurta akını; tuz ve karabiber ekleyerek yoğurun, küçük köfteler yapıp una bulayın. Salça, rendelenmiş soğan ve doğranmış sebzeleri tereyağında kavurun. Üzerine suyu ve köfteleri ekleyip kaynamaya bırakın. Dövmüş sarımsak ve haşlanmış nohutları da içine ekleyip karıştırın, sebzeler yumuşayınca kadar pişirin.

