



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

Malzemeler:

1 kilo kereviz

2 adet havuç

2 adet patates

1 adet soğan

Yarım su bardağı zeytinyağı

1 su bardağı su

Köfte için:

100 gram kıyma

1 çorba kaşığı pirinç

Tuz karabiber

Hazırlanışı:

Soğanı doğrayıp zeytinyağında kavurun. Küp küp doğradığınız havuç ve patatesleri soğanların üzerine ilave edin. Kerevizi ayıklayıp doğrayın ve diğer malzemelerin üzerine ekleyin. Diğer tarafta kıyma, tuz, karabiber ve pirinci yoğurup minik köfteler yapın. Köfteleri sebzelili karışımın üzerine atın. Bir su bardağı su ekleyip pişirmeye bırakın.