



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PIRASA KÖFTESİ

2 kg pırasa
250 gram kıyma
2-3 yemek kaşığı ekmek kırı
2 adet yumurta
1 su bardağı doğranmış ceviz
1 adet patates
Ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı un

Pırasaları iyice yıkadıktan sonra uzunlamasına dörde bölüp ince ince doğrayın. Haşlayın ve soğutup suyunu tamamen çıkana kadar sıkın.

Haşlanmış rende patates, pırasa, kıyma, ekmek kırı, yumurta, doğranmış ceviz, tuz, karabiberi bir kapta yoğurun ve şekil verip üzerini streç filmle kapatın ve buzdolabında 30 dakika bekletin.

Köftelerin yarısını yumurta ve una bulayıp diğer yarısını bulamadan kızartın ve servis edin.

