



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MİSKET KÖFTELİ KARNABAHAH GÜVECİ

Posta Gazetesi

Köfte için:

Yarım kg. kıyma

3 dilim ekmek içi

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

1 adet kuru soğan

Güveç harcı için:

2 çorba kaşığı sıvı yağ

1 adet kuru soğan

1 çay bardağı bezelye

Yarım demet taze soğan

1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı kimyon

1 adet küçük boy karnabahar

Kıyma, ekmek içi, tuz, karabiber ve çok ince doğranmış soğanı iyice yoğurun.

Hazırladığınız kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak yuvarlayın.

Güveç tencerenizde, 2 çorba kaşığı sıvı yağda soğanı kavurun.

Doğranmış karnabahar, bezelye ve köftelerinizi ekleyin.

1 çay bardağı su ile sebzeler yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin.

Baharatları ekleyerek 10 dakika daha pişirin.

Taze soğan serpererek servis yapın.

