



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PIRASA KÖFTELİ KANEPELER

1 kg pırasa  
250 gram kıyma  
1 adet yumurta  
2 dilim ıslatılmış ekmek  
1 ay kaşığı tuz, karabiber  
3 yemek kaşığı tereyağı

Pırasaların dış kabuklarını ayıklayıp yıkadıktan sonra dilimleyin ve bol suda haşlayın. Tel süzgece alıp suyunu süzdürün. Elinizle suyunu iyice sıkıp mutfak robotunda püre haline getirin. Kıyma, ekmek içi, yumurta, tuz ve karabiberi yoğurun. Pırasa püresini ilave edip karıştırın ve köfteler hazırlayın. 30 dakika dinlendirip bol tereyağda üstü hafif kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın. Servis tabağına alarak üzerlerine kürdan batırarak servis yapabilirsiniz. Pırasa köfteleri artık hazır.