



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASA KÖFTESİ

150 gram kıyma  
2 adet pırasa  
1 adet havuç  
1 adet yumurta  
Bir tutam ince kıyılmış maydanoz  
4 yemek kaşığı galeta unu  
1 yemek kaşığı un  
3 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı pul biber  
Tuz  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ

Yıkamış olduğumuz pırasaları, ince ince kıyalım.

Yıkayıp, kabuğunu soyduğumuz havucu rendeleyelim.

Tavaya sıvı yağı alıp havuç ve pırasayı yumuşayana kadar soteleyelim ve soğutalım.

Karıştırma kabına; kıyma, galeta unu, un, yumurta, karabiber, pul biber, damak zevkine göre tuz, ince kıyılmış maydanoz ve sotelenmiş sebzeleri alıp iyice yoğuralım.

Hazır olan köfte harcımızı buzdolabında 15 dakika dinlendirelim.

Dinlendirme aşamasından sonra, harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, elimizde yuvarlayalım ve köfte şekli verelim. (Bu ölçülerden 16 adet köfte elde edildi)

Çok derin olmayan kızgın yağda, orta ateşte köfteleri arkalı önlü kızartalım.

Kızaran köfteleri havlu kağıt serdiğimiz tabağa alalım.

Sevdiğimiz malzemelerle, köfteleri servis edelim.

