



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ SEBZE KÖFTESİ

- 1 adet kabak
- 1 adet havuç
- Yarım demet taze soğan
- 200 gram kıyma
- 1 su bardağı haşlanmış pirinç
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı kuş üzümü
- 2 yumurta
- 1 soğan
- 2 çorba kaşığı un

Kabak ve havucu rendeleyin, iyice suyunu sıkın ve içine taze soğanı da ince kıyıp ekleyin. Kıymanın yarısıyla rendelenmiş soğanı tavada 5 dakika kavurun. Bir kenarda soğumaya bırakın. Daha sonra da içine pişmeyen kıymayı, haşlanmış pirinci, kabağı, havucu, taze soğanı, baharatları ve kuş üzümünü ekleyip karıştırın. Daha sonra şekil verip una sonra da yumurtaya bulayıp yağda kızartın.