



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE KÖFTESİ

1 adet kereviz
1 su bardağı un
2 yumurta
1 adet pırasa
100 gram tavuk kıyması
Tuz, karabiber, kırmızı pul biber
Üzeri için:
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı galeta unu
1 yumurta akı

Derin bir kabın içinde çok ince doğranmış pırasa, rendelenmiş kereviz, tavuk kıymasını koyup iyice yoğurun. İçine yumurta ve unu ekleyip karıştırın. Baharatları da ilave edip karışımdan irice köfteler yapın. Bu köfteleri önce yumurta akın sonra da galeta ununa bulayın. Köfteleri kızgın yağda kızartın. Sıcak olarak salatanın yanında da ikram edilebilir.