



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE ŞİŞLERİ

2 adet boy patates
1 adet pırasa
2 adet kırmızı biber
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet yumurtanın akı
1 çay bardağı mısır unu + 2 çorba kaşığı mısır unu
Kabak, kiraz domates ve sivri biber
Tuz
Karabiber

Patatesleri haşlayıp ezin. İnce kıyılmış pırasa ve kırmızı biberi zeytinyağında kavurun. Soğuduktan sonra patatesin içine katın. Yumurta akı, mısır unu, tuz ve karabiber ekleyip yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp köfteler hazırlayın. Köfteleri mısır ununa bulayın ve sıvı yağda kızartın. Şişlere kabak, kiraz domates, sivri biber ve köfte olacak şekilde dizip servis yapın.