



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ ÇİFTLİK KÖFTE

Köfte için:

250 gr kıyma

1 dilim bayat ekmeğ için

4 dal maydanoz

1 tatlı kaşığı galete unu

1 soğan

1 yumurta

Tuz, karabiber, kimyon

2 çorba kaşığı un

Sebzeli karışım için:

1 su bardağı Tukaş Bezelye

200 gr Tukaş Taze Fasulye

1 su bardağı Tukaş Domates Püresi

1 çorba kaşığı Tukaş Geleneksel Lezzet Acı Biber Salçası

30 gr tereyağı

2 soğan

1 kereviz

2 havuç

4 su bardağı sıcak su

2 patates

½ demet maydanoz

Tuz, karabiber, kekik

Köfte için; maydanozu ince ince kıyın.

Soğanı rendeleyin. Soğanın suyunu süzün ve maydanozla birlikte çukur bir kaba alın.

Rendelenmiş ekmeğ için, galete unu, kıyma, yumurta ve baharatı ekleyip, yoğurun.

Köfte hamurundan misket büyüklüğünde parçalar koparın.

Yuvarlayıp una bulayın.

Sebzeli karışım için; soğan, kereviz ve patatesin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın.

Kerevizin kararmaması için limonlu suda 5 dakika bekletin.

Havuçları dilimleyin.

Maydonuzu ince ince kıyın.

Tereyağını tencerede eritip, soğanı ekleyip, kavurun.

Domates püresi ve geleneksel lezzet acı biber salçasını ilave edip, 1-2 dakika daha kavurun.

Sırasıyla havuç ve kerevizi ekleyip, 2-3 dakika daha pişirin.

Sıcak suyu ilave edip, bir taşım kaynatın.

Köfteleri ekleyip, yaklaşık 10 dakika pişirin.

Son olarak; patates, bezelye ve taze fasulyeleri ilave edip, 5 dakika daha pişirin.

Ocaktan indirmeye yakın kıyılmış maydanozu da ekleyin.

Üzerine tuz, karabiber ve kekik ekleyip, sıcak servis yapın.