



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ GÜVEÇ KÖFTE

- ½ kg köftelik kıyma
- 1 ½ çay bardağı su
- 1 paket köfte harcı
- 1 çay kaşığı köri
- 2 adet havuç (harcı için)
- 2 adet kabak (harcı için)
- 1 adet pırasa (harcı için)
- 1 çorba kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni (harcı için)
- Bir miktar karabiber (harcı için)
- 3 yemek kaşığı sıvı margarin (harcı için)

### Hazırlanışı

- Derin bir kasede kıymayı, suyu ve Knorr Köfte Harcı'nı karıştırın, 6 eşit parçaya bölüp hamburger köftesi büyüklüğünde yoğurun.
- Tavada sıvı margarini kızdırıp köriyi kokusu çıkana kadar kavurun. Daha sonra içine rendelenmiş havucu, kabağı, kıyılmış pırasayı ve Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi ekleyip karabiber ile tadlandırın. Sebzeleri 5 dakika sote edip ateşten alın.
- Güveç kaplarını yağlayıp, içine şekil verdiğiniz Knorr Köfte Harçlı köfteleri, köftelerin üzerlerine de Knorr Sarımsaklı Çeşnili sebzeleri koyup pişirin. Sıcak olarak servis edin.