



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE BURGER

2 adet yumurta
3 dal taze soğan
1 çay bardağı un
1 adet havuç
1 adet kereviz
3 adet patates
1 adet küçük boy karnabahar
1 adet pırasanın beyaz kısmı
3 dal taze soğan
3 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1 çay bardağı galeta unu
1 çay kaşığı Tuz, Karabiber
Sıvıyağ

Karnabaharı ince ince doğrayın.

Patatesleri haşlayın ve çatalla ezin. Havucu ve kerevizi temizleyip rendeleyin. Pırasayı ve taze soğanları ince ince doğrayın. Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayrı kaselere ayırın. Sıvı yağda havucu ve kerevizi kavurun. Üzerine karnabahar, pırasa, taze soğan ve tuzu ilave edin. Karnabahar yumuşayana kadar pişirin. Maydanozları ince kıyın ve pişen karnabahara patates, yumurta sarısı ve karabiberle birlikte ilave edip karıştırın. Yumurta akına çok az tuz atıp karıştırın. Unu tuz ve karabiberle harmanlayın. Galeta ununu ayrı bir kaba alın. Hazırladığınız köfte harcından madalina büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun içinde yassılaştırın. Hazırladığınız köfteleri önce una, sonra yumurta akına daha sonra da galeta ununa batırıp kızgın yağda pişirin. Sıcak olarak servis edin.

