



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KADINBUDU KÖFTE

- 1 kg. köftelik kıyma
- 1 paket Knorr Köfte Harcı
- 3 çay bardağı su (225 ml)
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 4 adet taze soğan (kıyılmış)
- 1/2 demet dereotu (kıyılmış)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1/2 çay bardağı pirinç (haşlanmış)
- 2 paket Knorr Çıtır Pane Harcı
- 4 adet yumurta
- Bir miktar ayçiçek yağı (kızartmak için)
- Bir miktar maydanoz (yaprak yaprak)
- Bir miktar kırmızı biber (salçalık şerit şerit doğranmış üzeri için)
- Bir miktar taze soğan (şerit şerit doğranmış üzeri için)
- Bir miktar lavaş ekmeği (üzeri için)

1. Tavaya 2 yemek kaşığı ayçiçek yağını koyup kızdırdıktan sonra içine kıymanın yarısını koyup kavurun.
2. Derin bir kaseye kalan çiğ kıymayı, kavurulmuş kıymayı, Knorr Köfte Harcı'nı, suyu, kıyılmış dereotunu, haşlanmış pirinci, taze soğanı, rende havucu ilave edip yoğurun.
3. Kadınbudu harcına şekil verip ilk önce çırpılmış yumurtaya, daha sonra Knorr Çıtır Pane Harcı'na bulayıp kızgın yağda kızartın. Kızarmış köfteleri havlu kağıt serdiğiniz tabağa dizin.
4. Sebzeli kadınbudu köfteleri servis tabağına alıp lavaş ekmeği, kırmızı biber, maydanoz ve taze soğan ile süsledikten sonra arzuya göre Knorr Patates Püresi ile servis edin.

