SEBZELİ KARNABAHAR KÖFTESİ

3 ADET PATATES
2 ADET YUMURTA
3 DAL TAZE SOĞAN
1 ÇAY BARDAĞI UN
1 ADET HAVUÇ
1 ADET KEREVİZ
1 ÇORBA KAŞIĞI MARGARİN
1 ADET KÜÇÜK BOY KARNABAHAR
1 ADET PIRASANIN BEYAZ KISMI
3 ÇORBA KAŞIĞI KIYILMIŞ MAYDANOZ
1 ÇAY BARDAĞI GALETA UNU
TUZ
KARABİBER
KIZARTMAK İÇİN SIVIYAĞ

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.
Margarini bir tavada eritin bu 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.
Tavaya sıvıyağı koyup kızdırın.
Hazırladığınız köfteleri önce una, sonra yumurta akına daha sonra da galeta ununa batırıp kızgın yağda pişirin.
Sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:90580 • adı:Sebzeli Karnabahar Köftesi • gönderen:Didem Aksel • indirme tarihi:21.05.2024 - 20:17