



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KÖFTE

2 adet patates
2 adet havuç
2 dal kereviz sapı
5-6 adet mantar,
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
1 çorba kaşığı salça
Yeteri kadar su
Köfte için:
400 gram kıyma
1 adet soğan
1 dilim bayat ekmek içi
3 dal maydanoz
1 çorba kaşığı su
Tuz
Karabiber
Kekik
Kimyon

1 Köfte için kıymayı bir kaba alın. Üzerine rendelenmiş soğan, ıslatılıp suyu sıkılmış ekmek içi, kıyılmış maydanoz, su, tuz ve baharatları ekleyip, yoğurun. Harçtan arzuunuza göre köfteler hazırlayın. Patatesleri elma dilimi, havuçları verev, kereviz saplarını küp doğrayın. Mantarları dörde bölün. 2 Tereyağını bir tencereye alıp, iri doğranmış soğanı rengi dönene dek sote edin. Üzerine patatesi ekleyip birkaç dakika çevirin. Ardından havuç ve kerevizi katıp birlikte birkaç dakika daha sote edin. Mantarı ekleyin ve 5 dakika pişirin. Salçayı katıp kavurduktan sonra tencereye sebzelerin üzerini geçecek kadar su ekleyin. Kaynamaya başlayınca köfteleri tencereye ilave edin. Tuzunu ayarlayın. 25-30 dakika pişirip ocaktan alın.

