



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ KÖFTE

<https://www.sabah.com.tr>

Kötesi için:

1/2 kg. köftelik kıyma

1 adet kuru soğan

5-6 dal maydanoz

2 dilim bayat ekmek

Tuz

Karabiber

Kimyon

Köfte baharatı

Sebzeler için:

1 adet kuru soğan

2 küçük boy havuç

1 orta boy patates

2 komposto kasesi bezelye

1 yemek kaşığı domates salçası

1/2 yemek kaşığı biber salçası

3-4 adet kuru domates

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Köfte malzemesini yoğurup misket büyüklüğünde köfte hazırlıyoruz. Patatesleri ve havuçları doğrayıp küp küp keserek yağda kızartıyoruz. Ardından köfteleri kızartıyoruz. Bir tencereye yağı koyup, soğanı kavuruyoruz, salçayı da ekleyip biraz çevirdikten sonra havuçları, patatesleri, köfteleri, kuru domatesleri, bezelyeyi ve baharatları da ilave ediyoruz. Göz kararı suyunu da ekleyip 10 dakika kadar kısık ateşte pişiriyoruz. Arzu ederseniz en son fırınlatabilirsiniz.

