



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KÖFTE

- 1/2 Kg. Köftelik kıyma
- 1 Su bardağı konserve bezelye
- 1 Yumurta
- 1/2 Çorba kaşığı salça
- 1 Dilim bayat ekmek içi
- 2 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Orta boy soğan
- 5-6 Dal maydanoz
- 1 Orta boy havuç
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 2 Orta boy patates

Köfteyi malzemelerinden hazırlayıp fırında kurutmadan pişiriniz.

Patates ve havucu haşlayıp, fındık büyüklüğünde doğrayınız. Bezelye, salça, yağ ve tuz ilave edip karıştırınız. Köftelerin içine yerleştirip, servis zamanı fırında 10 dakika bekletip sıcak servis yapınız.