



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KÖFTE

MALZEMELER

300 gram kıyma,
250 gram mantar
2 adet soğan,
2 adet çarliston biber
1 adet patates,
1 adet havuç
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak,
Kasar peyniri
Tuz, karabiber, kekik

YAPILIŞI

Ön hazırlık olarak soğanı rendeleyin. Baharatları, kıymayı ve rendelediğiniz soğanı geniş bir kap içinde yoğurun. Patatesin kabuklarını soyun. Havuç ile birlikte rendeleyin. Çarliston biberi küçük küçük kesin. Patates ve havuçla birlikte kıymanın içine ilave edin. 1 saat buzdolabında bekletin. Bu arada mantarları hafif kızmış yağda kavurun. Fırın tepsisini yağlayın. Hazırladığınız sebzeli köfteyi tepsiye incecik yayın. Fırında çok az pişirdikten sonra çıkartın. Üzerine mantarları yayın. Tekrar fırına koyun. Yaklaşık 20 dakika pişirin. Tekrar fırından çıkartarak üzerine kasar peyniri rendesi serpin. 2 dakika fırında tuttuktan sonra çıkartın. Sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Havuç Köftesi için tıklayın](#)