



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KÖFTE

2'şer adet patates ve 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
Kimyon

Kıyma, soğan, ekmek içi, maydanoz, su, tuz ve baharatları yoğurarak köfteler hazırlayın. Patates, havuç, kereviz sapı ve mantarları kesin, pişirmek için hazırlayın. Soğanı tereyağında soteleyin. Üzerine patatesi ekleyin. Ardından havuç ve kerevizi katıp birlikte birkaç dakika daha sote edin. Mantarı ekleyin ve 5 dakika pişirin. Salçayı katıp kavurduktan sonra tencereye su ekleyin. Kaynamaya başlayınca köfteleri tencereye ilave edin. Tuzunu ayarlayın. 25-30 dakika pişirin.