



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SEBZELİ KÖFTE :

Malzeme :

- Yarım kilo kıyma
- 1 demet dereotu
- 2 adet soğan
- 3 adet patates
- 1 bardak iç bezelye
- 3 adet domates
- 2 patlıcan
- 2 bardak su
- 2 dilim bayat ekmek içi
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yumurta
- 1 küçük paket yağ
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı :

Bir genişçe kaba, kıyma ıslatılarak, sıkılıp ufalanan ekmek içi, rendenin ince tarafından geçirilen soğan, tuz, biber ve ince kıyılmış dereotu ve yumurtalar hepsi beraber 10 dakika kadar iyice yoğrulur ve sonra bundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ıslatılmış avuç içinde yassıltılarak köfte haline getirilip bir kenara bırakılır. Bir miktar zeytinyağı tavaya konup, bunda çubuk şeklinde kesilmiş patatesler penbeleşene kadar kızartılır. Ve kızaran patatesler yağı iyice süzülerek alınır. Bundan sonra küçük doğranmış patlıcanlar bu yağda kızartılıp onlar da alındıktan sonra köfteler eğer patlıcanlar çok yağ çekmişse biraz da yağ ilave edilerek kızartılır. Bundan sonra bir tencereye yarım paket yağ konup buna köfteler ve patlıcanlar ile bezelyeler de katılır, tuzu da konup kabukları ayıklanmış domatesler ve su ilavesi ile orta hararettteki ateşte bezelyeler iyice yumuşayana kadar «Ortalama yarım saat» pişirilir ve bundan sonra kızarmış patatesler de ilave edilip hepsi birden bir taşım kaynatıldıktan sonra tencere ateşten alınarak, yemek табаğa aktarılır ve sıcak olarak servis yapılır.