



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SEBZELİ MİSKET KÖFTE

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

Sebze Garnitür İçin;

1 orta boy patates

1 adet kapyra biberi

1 adet havuç

1 su bardağı haşlanmış bezelye

Köfte İçin;

300 gram kıyma

1 adet soğan

1 diş sarımsak

2 yemek kaşığı galeta unu

1 tatlı kaşığı tuz

1/2 (yarım) çay kaşığı karabiber

1/2 (yarım) çay kaşığı kimyon

Kızartmak İçin;

1/2 (yarım) çay bardağı sıvı yağ

Sosu İçin;

1 yemek kaşığı salça

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 su bardağı su

1 çay kaşığı kekik

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

1 çay kaşığı fesleğen

Öncelikle misket köfteler hazırlanır. Sarımsak ve soğan ince ince kıyılır ve kıymanın üzerine eklenir.

Diğer köfte malzemeleri de eklenerek iyice yorulur ve fındık büyüklüğünde şekil verilir.

Havuç ve patatesler soyulur.

Patatesler, kapyra biberi ve havuç küçük küçük doğranır.

Kızarmış havuç, patates ve kapyra biberi fırın tepsisine alıyoruz.

Üzerine bir su bardağı haşlanmış bezelye gibi ekleyerek garnitürü karıştırıyoruz.

Üzerine kızartılmış köfteleri de ekliyoruz.

Hazırladığımız sosu fırın tepsisine döküyoruz.

Tepsinin üzerine ıslak pişirme kağıdı koyup 200° fırında yaklaşık 40 dakika pişiriyoruz.

İlk 30 dakika üzeri kapalı son 10 dakika ise üzeri açık şekilde pişirip köftelerin kızarmasını sağlıyoruz.



---

© lezzetler.com tarif no:180272 • adi:Sebzeli Misket Kofte • gönderen:dolu • indirme tarihi:30.03.2025 - 12:21