



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİKNİK KÖFTESİ

Ümit Usta

600 gram köftelik kıyma
1 adet kuru soğan
1/4 adet bayat ekmeğin içi
1 adet yumurta
1/2 demet maydanoz
Patates
Sivribiber
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Galeta unu
Sıvıyağ

Kıyma, rendelediğimiz kuru soğan, ıslatıp ufaladığımız bayat ekmeğin içi, yumurta, ince kıydığımız maydanoz, yeterince tuz ve karabiber ilavesi ile köfte yoğuralım. 15-20 dakika buzdolabında dinlendirelim. Patateslerin kabuklarını soyup, büyük boy tavalık olarak keselim. Sivribiberleri ise, ucundan ve sap kısmından kesip, hazırlayalım. Tavaya sıvıyağını koyup, önce patatesleri, sonra sivribiberleri kızartalım. Parmak büyüklüğünde yuvarladığımız köfteleri, galeta ununa bulayıp, aynı yağda kızarttıktan sonra, servis tabağına çıkaralım.