



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİRİNÇLİ KÖFTE

1 çay bardağı pirinç
400 gr kıyma
1 çay kaşığı karabiber
50 gr margarin
1 çorba kaşığı salça
2 adet havuç
2 adet patates

Pirinci kaynar su ile ıslatın ve biraz bekletin. Daha sonra kıyma ile birlikte karabiber de ekleyerek yoğurun. Misket büyüklüğünde köfteler yapın. Diğer taraftan tencereye yağı koyun. Salçayı biraz kavurup üzerine 3 bardak kaynar su ekleyin ve karıştırın. Küpler halinde doğradığınız havuçları ve patatesleri ekleyin. Beş dakika kadar bu şekilde kaynatın. Köfteleri ekleyin. Pişirmeye devam edin. On dakika sonra ocağı kapatıp servis yapabilirsiniz.

