



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİRİNÇLİ KÖFTE

1 su bardağı haşlanmış pirinç
400 gr kıyma
1 adet yumurta
Kuru nane, kimyon, karabiber ve tuz
4 adet patates
1 su bardağı konserve bezelye
2 adet havuç
4 adet domates
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
Yeteri kadar tuz

Pirinç, kıyma, yumurta ve baharatlar bütünleşene kadar yoğrulur. Buzdolabında en az yarım saat dinlendirilir. Bu arada ince kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine kuşbaşı doğranmış havuç ve 5 dakika sonra patates katılır, salça eklenir. 2 su bardağı kadar sıcak su eklenir. Sebzeler yumuşamaya başlayınca misket büyüklüğünde yuvarlanmış köfteler atılır. Üzerine bezelye, tuz eklenir. Su azsa biraz daha konur. Kapak kapatılır. 20 dakika pişirilir.

[ML® Pirinçli Köfte için tıklayın](#)