



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ SULU KÖFTE

1 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet soğan  
2 adet patates  
2 adet havuç  
1 su bardağı bezelye  
3 su bardağı su  
Tuz  
Köfte için:  
400 gr. kıyma  
1 adet soğan  
1 çorba kaşığı salça  
1 çay bardağı pirinç  
1 çay kaşığı kimyon  
Tuz  
Karabiber

Köfteleri hazırlamak için soğanı rendeleyin ve tüm malzemeyi yoğurun. Ceviz büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Tereyağını eritin, yemeklik doğranmış soğanı kavurun. Üzerine doğranmış patates, havuç ve bezelyeleri ekleyin. Sebzelerin rengi dönünce suyu ekleyip tuzunu ayarlayın. Su kaynamaya başladığında köfteleri de tencereye atıp 15-20 dakika pişirin. Daha sonra servis yapın.