



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZERDEÇALLI KÖFTELİ KABAK

- 400 gr kıyma
- 1 yemek kaşığı zerdeçal
- 2 yemek kaşığı galeta unu
- 1 adet küçük boy kuru soğan
- 1 tutam maydanoz
- 3 adet yemeklik yeşil kabak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı pulbiber
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı margarin

Yoğurma kabının içine kıymanızı alın. Kabının dibine kıymayı yayın, üzerine galeta unu, tuz, rendelenmiş kuru soğan ve baharatlarınızı ekleyin. 1 tutam maydanozu ince doğrayarak içine katın. Tüm malzemeyi yoğurun. Yoğurduğunuz köfte hamurundan yuvarlak köfteler oluşturun ve bu köfteleri bir tavada sıvı yağ ile kızartın. Ayrı bir tencerede 1 yemek kaşığı margarinle salçanızı kavurun. Kavrulan salçanızın üzerine küp doğranmış kabaklarınızı ekleyin. Aynı tencerenin içine 1 su bardağı kaynar su ekleyin. Köfteleri içine atın. Yemeğinizin suyu yoğunlaşmaya başlayınca 1 yemek kaşığı zerdeçal ekleyin. Yemeğinizin suyu çekilinceye kadar ocağınızın altını kısın. Pilavla sıcak servis yapın.

