

Karisik Sebzeli Yogurtlu Kofte

Malzemeler

1 tane orta boy karnibahar
1 tane brokoli
1 tane havuc
1,5 su bardagi un
yarim cay bardagi un
1 tane yumurta
Tuz,karabiber,kimyon,pul biber
1 cay bardagi soda
1 yemek kasigi toz sebze bulyon
Kizartmak icin bolca siviya

Yapilisi

Karnibahari ve brokoliyi ciceklerinden ayirarak yikayin
Tencereye bol su koyup az tuz ve 1 yemek kasigi sebze bulyon atip haslayin
Hasladiktan sonra soyunca kucuk kucuk kiyin icine bir tane de havuc rendeleyin
Sonra diger malzemeleri katip iyice harmanlayin
Unu ve galeta ununu en son ekleyin kivam civik olursa az un ilavesi daha yapabilirsiniz
Yagi ocaga alin iyice isininca karisimdan kasik yardimi ile icine atin duzgun sekil almasi
icin az kasikla duzleyin
Arkali onlu kizartin kagit pecete uzerine alin
Uzerine bolca sarimsakli yogurt dokup salca sosu ile servis yapabilirsiniz