

Sebzeli Kofte

Malzemeler

250 gr kiyma
Ceyrek su bardagi pirinc
1 sogan (rendelenmis)
2 adet havuc
2 adet patates
2 su bardagi bezelye
Tuz, karabiber
750 ml su
Kofteleri bulamak icin : Ceyrek su bardagi un
Terbiyesi icin:
Yarim limonun suyu
1 yumurta sarisi

Yapilisi

Unu bir tepsinin icine koyalim.Kiyma, pirinc, sogan, tuz ve karabiberi ilave edip yoguralim. Kucuk toplar yapip unun icine atalim ve tepsiyi sallayarak yuvarlayalim.Tencerenin icine suyu koyup kaynatalim. Once kofteleri tencerenin dibine yerlestirelim. Uzerine sebzeleri ekleyelim. Biraz daha tuz ilave edip sebzeler yumusayincaya kadar pisirelim.Yumurta sarisi ve limonu cirpalim. Pisen yemeginizin icine ekleyip karistiralim.Uzerini taze ya da kuru maydanozla susleyip servis edelim.AFIYET OLSUN:)