SEBZE KÖFTESİ

Malzemeler ; 4-5 kişi için

3 adet Patates

1 adet Havuç

1 adet Kereviz

1 adet küçük Pırasa

1 Kase Konserve Bezelye

1 adet küçük Karnabahar

½ demet Maydanoz

3 adet taze Soğan

2 adet Yumurta

1 çay bardağı Un

1 çay bardağı Galeta Unu

1 yemek kaşığı tereyağ

Kızartmak için Sıvıyağ

Tuz, Karabiber

Yapılışı:

lk önce patatesleri haşlayıp soyun. Havucu, kerevizi, pırasayı, karnabaharı yıkayıp robotta kıyın. Hepsini tereyağ ile yanmaz tavada kavurun. Bezelye, maydanoz ve taze soğanları ekleyip, kavurmaya devam edin. Sebzeler hafifçe yumuşayınca ateşten alın.

Patatesleri ezin, tuz ve karabiber ekleyin. Fazla ezmeden kavrulmuş sebzeleri patatesle karıştırın.

Yumurtaların aklarını ayırıp sarılarını sebze ve patates karışımına ekleyin. Yumurta da başka bir tabakta tuz ve karabiberle karıştırın.

Diğer bir tabakta da galeta ununu hazırlayın. Karışımdan elma büyüklüğünde parçalar alıp elinizle yassıltıp şekil verin. Sıra ile yumurta akı, un ve galeta ununa bulayıp kızgın yağda kızartın. Her iki tarafını da kızartıp servis yapın.

Yemeğimizin malzeme listesi ilk bakışta çok fazla gözükebilir. Ama sebze sevmeyen çocuklarımız için harika bir yemek ve gerekirse evde bulunmayan sebzelerin yerine diğerlerinin miktarlarını arttırarak uygulayabilirsiniz.

Afiyet olsun......