



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SULU KÖFTE

Malzeme

- 500 g orta yağlı kıyma
- 2 çorba kaşığı pirinç
- ½ demet maydanoz
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı Sana
- Yarım bardak un
- Tuz ve karabiber, kırmızıbiber
- 3-4 adet domates
- 2 patates
- 2 havuç
- 2 bardak su

Hazırlanışı

Kıymanın içine rendelenmiş soğan, ayıklanmış yıkanmış pirinç, maydanoz, tuz ve karabiber koyup, iyice yoğurun.

Kırmızı toz biber serpin.

Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp yuvarlayın.

Unlanmış tepsiye dizin, tepsiyi sallayarak hepsini unlayın.

Tencereye Sana'yı koyarak eritin; rendelenmiş domatesleri ve suyu ekleyerek bir taşım kaynatın.

Köfteleri, doğranmış havuç ve patatesleri ilave edip, pişirin.

Servis tabağına alıp, servis yapın.