SULU KÖFTE

500 gr kıyma
3 kuru soğan
1 çay bardağı kırık pirinç
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 kahve fincanı sirke
2 çay kaşığı karabiber
3 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı sıcak su
Tuz
Kimyon

Kıymayı derin bir kaba alıp pirinç, tuz, kimyon ve karabiberi ilave ederek yoğurun. Sirkeyi düz bir tabağa dökün. Elinizi sirke ile ıslatarak köfte harcından küçük parçalar koparın ve avucunuzun içinde yuvarlayın.
Soğanları ince ince doğrayın. Sıvıyağı tencerede ısıtıp soğanı kavurun. Domates salçası, karabiber, tuz ve 2 bardak sıcak suyu ilave edin. Ara sıra karıştırarak kaynatın. Hazırladığınız köfteleri kaynamakta olan salçalı sosa azar azar ekleyin. Kısık ateşte 10-15 dakika pişirin. Servis tabaklarına alıp sıcak olarak servis yapın.

ML® Zeytinli Köfte için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:16319 • adı:Sulu Köfte • gönderen:Siyah Lale • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:58