



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU KÖFTE

Malzemeler

3 adet soğan
1 orba kaşığı margarin
500 gr. dana kıyması
2 orba kaşığı un
3 orba kaşığı doğranmış maydanoz
2 yumurta
2 orba kaşığı galeta unu
1 paket tablet et suyu
4 orba kaşığı çiğ krema
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Hazırlanışı

Soğanları ayıklayıp doğrayın. Margarin ile pembeleştirin. 1 çorba kaşığı unu üzerine serpiştirin ve biraz çevirin. Daha sonra kıymayı ilave edin. Maydanozu, yumurtayı, galeta ununu, tuzu, karabiberi ve kırmızıbiberi katıp karıştırın. 4 su bardağı suyu kaynatın ve kıymadan ıslak elle yuvarlak köfteler yapın. Kaynayan suya atın ve yaklaşık 10 dakika pişirin. Et suyu tabletini, 2 çay fincanı sıcak suda eritip 1 çorba kaşığı unu serpin ve köftelere katın. 10 dakika pişirin, çiğ kremayı ilave ederek bir taşım daha kaynatın.

[ML® Öküz Köftesi için tıklayın](#)