



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SULU KÖFTE (MEKSİKA)

4 kişilik malzeme;
1 parça bayat ekmeđ,
1 soğan,
1 bađ maydanoz,
1300 g kıs sebzesi (kereviz, havuğ, pırasa),
600 g patates,
tuz,
2 orba kaşığı tereyağı,
600 g kıyma,
1 yumurta,
karabiber,
1 orba kaşığı orta acılı hardal,
kimyon,
1 litre sebze suyu,
4 orba kaşığı sirke,
1 kutu tere.

- 1, Ekmeđi suya bastırın. Soğanı soyarak maydanoz ile birlikte kıyın.
2. Sebzeleri ayıklayarak yıkayın, kibrit büyüklüğünde doğrayın. Patatesleri yıkayarak soyun ve doğrayın. Patatesleri kaynar tuzlu suda 15-20 dakika haşlayın.
3. Soğanı 1 kaşık tereyağında pembeleştirin, maydanozu katın, hepsini sote edin.
4. Kıymayı, sıklımmış ekmeğ, soğan ve yumurta ile karıştırın, tuz, biber, hardal ve kimyon atın. Bir orba kaşığın yardımı ile köfteleri kesin. Sebze suyunu kaynatın, sirkeyi ilave edin. Köfteleri sebze suyuna atın ve kaynatmadan 7 - 8 dakika ısıtın. Köfteleri sudan çıkarın ve sıcak bir yerde bekletin. Sebze suyunu süzgeçten geçirin.
5. Sebzeleri 1 orba kaşığı tereyağında sote edin, tuzunu ve biberini ayarlayın, sebze suyunu dökün.
6. Köfteleri sebze, sebze suyu ve patates ile sofraya getirin, üzerine tere serpiřtirin.