



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU KÖFTE

Elif Korkmazel

Köftesi için:

1 adet soğan

5 çorba kaşığı pirinç

300 gram kıyma

Tuz, karabiber

Diğer malzemeler:

1 adet havuç

1 adet patates

5 su bardağı su

1 çorba kaşığı tereyağı

Terbiyesi için:

1 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı limon suyu

1 adet yumurta sarısı

Kıyma, pirinç, tuz, karabiber ve rendelenmiş soğanı bir kaptaki karıştırıp küçük köfteler yapın. Bir tencereye tereyağını koyup eritin ve üzerine küp doğranmış havuç, patatesi ekleyip hep beraber kavurun. Üzerine suyu koyup kaynatın. İçine köfteleri koyup 10 dakika daha pişirin. Ayrı bir kabın içinde yumurta sarısını, unu ve limon suyunu çirpin. Yemeğin içinden 1 kepçe suyundan alıp terbiyeyi ılıştırın ve sulu köfteye tekrar ekleyin. 1 taşım daha kaynatıp sıcak servis yapın.

[ML® Patatesli Sini Köfte için tıklayın](#)