



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU KÖTTÜ (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

250 gr. dana kıyma
1 su bardağı düğü (ince bulgur)
1 orta boy soğan
1 adet yumurta
Yarım demet maydanoz
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı karbonat

Soğan rendelenir. Maydanoz ince ince kıyılır. Kıyma, düğü, yumurta, karbonat, maydanoz ve soğan karıştırılarak iyice yoğrulur. Daha sonra tuzu ve karabiberi eklenerek tekrar yoğrulur. Özleşen harç, misket büyüklüğünde toplar haline getirilir. Diğer tarafta yağda soğan ve salça kavrulur. Üzerine köftelerin üzerini örtmeye yetecek kadar su eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca hazırlanan köfteler ilave edilir. Orta ateşte pişirilir.

