



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ SULU KÖFTE

300 gr. kıyma  
1 avuç ıslatılmış pirinç  
biraz un  
yarım demet maydanoz ince doğranmış  
1 adet soğan ince doğranmış  
1 çorba kaşığı tereyağı  
tuz  
karabiber  
kırmızı toz biber  
4 adet domates rendelenmiş  
4 adet patates küçük doğranmış  
2 adet havuç ince doğranmış  
2 su bardağı su

Kıymanın içine pirinç, soğan, maydanoz, tuz, biber koyup yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar hazırlanır, unlanmış tepsiye dizilir. Tepsisi sallanarak kötenin hepsi unlanır. Tencereye yağ eritilir. Rendelenmiş domates ve su eklenip kaynatılır. köfteler havuç ve patatesler ilave edilip pişirilir.



Fotoğraf "yemek dostu" tarafından gönderildi. 24.08.2020