



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖVME ETLİ SULU KÖFTE (NEVŞEHİR)

2 Adet soğan
1 Kg kıyma
2 Çay bardağı ince bulgur
2 Yemek kaşığı un
1 Adet yumurta
İnce kıyılmış maydanoz
Karabiber
Tuz

1 orta boy soğan ince ince doğranır. Kıyma, bulgur, un, yumurta, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber yoğrulur.

Bir yemek kaşığının içine 3-4 adet sığacak büyüklükte parçalar kopartılarak yuvarlanır. Bir tencere içerisinde kaynatılan suyun içine atılarak pişirilir.

Ayrı bir kaptan ince doğranmış soğan az yağda bir kaşık salça ile kavrulur daha sonra kavrulan soğan ve salça köftelerin bulunduğu tencereye dökülür, bir süre birlikte piştikten sonra ocaktan alınıp dinlendirilir ardından servis edilir.

