



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ SULU KÖFTE (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 Gr. Kıyma  
1 Su Bardağı Pirinç  
1 Adet yumurta  
1 Yemek Kaşığı Un  
Tuz  
Karabiber  
Salça  
Limon  
Yağ

Yarım Kilo kıyma, bir su bardağı pirinç, 1 yumurta tuz, karabiber ve 1 yemek kaşığı un yoğrulur, fındık büyüklüğünde yuvarlanır.

Diğer tarafta 1 adet soğan yağda kavrulur. Salçalı suya koy kaynarken, hazırlanan köfteler koyulur, yarım limon içine koyulur.

Piştikten sonra servise hazırlanır.

