



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETA UNLU SULU KÖFTE

Köfte için:

200 gr kıyma

1 kuru soğan

2 diş sarımsak

1 yemek kaşığı galeta unu

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı tuz

Yemek için:

3 büyük patates

1 kuru soğan

1 yemek kaşığı salça

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı tuz

Baharat

Su

Köfte için soğan ve sarımsağı rendeledim ve diğer malzemeleride ekleyip iyice yoğurup fındık kadar yuvarladım ve üzerlerine yarım yemek kaşığı un serptim ve buzdolabında yarım saat beklettim. Öte yandan tencerede sıvı yağla soğanı ve salçayı kavurdum patatesleri küp doğrayıp tencereye ilave ettim suyunu tuzunu baharatını koyup 5 dakika pişirdim ve köfteleride ilave ederek tekrar pişirdim.

