



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU SULU KÖFTE

4 orta boy patates
1 soğan
1 havuç
1 kaşık salça
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Su
Köftesi için:
300 gr. kıyma
1 soğan
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı galeta unu
Tuz
Karabiber

Tencereye sıvı yağ koyup kızdırıyoruz. Soğanı yemeklik doğruyoruz ve yağda kavuruyoruz. Daha sonra halkalar halinde doğranmış havucu ve küp doğranmış patatesleri tencereye alıp salçasını ekliyoruz ve kavurmaya devam ediyoruz. Suyunu döküyoruz ve tuzunu baharatını ekleyip kaynamaya bırakıyoruz. Köfte için derin bir kaba soğan ve sarımsağı rendeliyoruz. Kıyma galeta unu ve tuz karabiber ekleyip yoğurmaya başlıyoruz. İyice yoğurduktan sonra cevizden küçük parçalar koparıp yuvarlıyoruz ve unladıkten sonra tencereye boşaltıyoruz patatesler yumuşayana kadar pişirip servis yapıyoruz.

