



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ SULU KÖFTE

- 300 gr. kıyma
- 2 dilim bayat ekme 
- 2 adet soğan
- 2 adet patates
- 1 tatlı kaşığı dolusu karışık köfte baharatı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı salça
- 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı dolusu beyaz un

Kıymayı, soğan rendesini, baharatları, ve ufalanmış ekmeği derin bir kaseye koyun. İyice yoğuruyoruz. Fındıktan biraz büyük parçalar koparıp elimizle yuvarlayıp şekil veriyoruz. Unu tabağa alıp köfteleri una buluyoruz. Soğanı küp küp doğruyoruz. Tencereye yağ koyup soğanları hafif pembeleşene kadar kavuruyoruz. Ardından salça ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Küp doğradığımız patatesleri salçalı soğanlı karışıma dahil ediyoruz ve karıştırarak bir süre kavuruyoruz. Üzerine 2 su bardağı su ekliyoruz. Karıştırıyoruz. En son tencereye tuz ve köfteleri ekleyip hafifçe karıştırıp kapağını kapatıp orta ocakta pişmeye bırakıyoruz. Patatesler piştiğinde yemeğiniz pişmiştir.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 30.10.2023