



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PATATESLİ SULU KÖFTE

- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 adet kuru soğan
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çay kaşığı pul biber
- 3 adet patates
- 1 çorba kaşığı salça
- 4 su bardağı su
- 5 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bulgurun üzerine 1 su bardağı su ve rendelenmiş soğan eklenir, 10 dakika bekletilir. Sonra üzerine pul biber, tuz ve dağılmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Harçtan fındık büyüklüğünde köfteler alınır. Tencereye su, salça, yağ ve tuz konur. kaynamaya başlayınca kuşbaşı doğranmış patatesler atılır. Yaklaşık 10 dakika pişirdikten sonra köfteler atılır, karıştırılmaz. Kapak kapalı olarak 15 dakika daha pişirilir. Sıcak servis yapılır.