



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SEBZELİ SULU KÖFTE

350 gram kıyma
1 soğan
1 çorba kaşığı pirinç unu
3 çorba kaşığı galeta unu
1 havuç
2 patates
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Derin bir kabin içinde kıyma, rendelenmiş soğan, pirinç unu ve galeta ununu yoğurup küçük köfteler yapın. Yağı ve salçayı karıştırıp üzerine iki su bardağı su ekleyin ve kaynamaya bırakın. Kaynayınca irice doğranmış patates ve havucu koyup 5 dakika pişirin. Köfteleri içine aktararak kısık ateşte 20 dakika pişmeye bırakın. İsterseniz içinde sivri biber de ekleyip farklı bir lezzet elde edebilirsiniz. Soğutmadan servis yapın.