



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU KÖFTE

2 çorba kaşığı margarin
600 gr. kıyma
1 soğan
2 çorba kaşığı galeta unu
3 diş sarımsak
1/2 maydanoz
3 adet patates
3 adet sivribiber
2 çorba kaşığı salça
2 su bardağı su
1 çay kaşığı şeker
1'er çay kaşığı tuz, kimyon, karabiber
Kızartmak için 2 çorba kaşığı erimiş margarin

Kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak, kıyılmış maydanoz, baharatlar ve galeta ununu yoğurun. Uzun parmak şeklinde köfteler yapın. Köfteleri de rengi dönene kadar margarinde pişirin. Diğer taraftan patatesleri de uzun parmak şeklinde doğrayıp rengi dönünceye kadar margarinle kavurun. Tencereye Teremyağ, salçayı ve sivri biberleri birlikte karıştırıp üzerine su ekleyin. Kaynayınca tuz ve şekerini ilave edin. Pişirdiğiniz patates ve köfteleri salçalı suyun içine alıp 10 dakika kadar pişirin. Maydanoz ile süsleyerek servis edin.