



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU KÖFTE (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonyemekleri.com>

250 gr kıyma
1 su bardağı düğü
1 yumurta
1 orta boy soğan
Tuz, karabiber, pul biber
Maydanoz

Bir tencerenin içinde kıyma, düğü ile yoğrulur. İçine bir adet yumurta kırılır, soğan rendelenir, tuz, karabiber, pulbiber eklenerek hepsi yoğrulur. Misket büyüklüğünde elde şekil verilir. Tencerede yağı, salçası kızdırılıp 1 lt su ilave edilir su kaynayınca köfteleri dökürüz 15 dakika pişirilir. Üzerine kıyılmış maydanoz ilave edilerek sıcak servis yapılır.



Fotoğraf "ferda ünlü" tarafından gönderildi. 13.05.2020