



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULU KÖFTE (BURSA)

500 gr kıyma
3 kuru soğan
1 çay bardağı kırık pirinç
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 kahve fincanı sirke
2 çay kaşığı karabiber
Tuz, kimyon
3 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı sıcak su

1. Kıymayı derin bir kaba alın. Pirinci yıkayıp süzün. Kıymaya pirinç, tuz, kimyon ve karabiberi ilave edip yoğurun. Sirkeyi düz bir tabağa dökün. Elinizi sirke ile ıslatarak köfte harcından küçük parçalar koparın ve avucunuzun içinde yuvarlayın.
2. Soğanları ince ince doğrayın. Sıvıyağı tencerede ısıtıp soğanı kavurun. Salça, karabiber, tuz ve 2 bardak sıcak suyu ilave edip karıştırarak kaynatın. Hazırladığınız köfteleri kaynamakta olan salçalı sosta pişirin. Servis tabaklarına alıp sıcak olarak servis yapın.