



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SULU KÖFTE (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Nohut ½ su bardağı  
Karabiber ½ tatlı kaşığı  
Koyun eti (kemikli) 200 gram  
Kırmızıbiber ½ tatlı kaşığı  
Su 2 su bardağı  
Tuz 1 tatlı kaşığı  
Koyun eti (az yağlı) 300 gram  
Tereyağı (erimiş) 5 yemek kaşığı  
Bulgur ½ su bardağı  
Salça 1 yemek kaşığı  
Soğan 1 orta boy  
Su 3 su bardağı  
Un 2 yemek kaşığı  
Tuz ½ tatlı kaşığı  
Yumurta 1 adet

Nohudu akşamdan ıslat, ertesi gün basınçlı tencerede haşla. Kemikli eti yıka, su ile basınçlı tencerede haşla. Et soğan ve bulguru tokmakla iyice döv, un, yumurta, kırmızıbiber, karabiber ve tuzu koy, yoğur, fındık büyüklüğünde köfteler yap unlanmış tepsiye diz. Yağ ve salçayı kavur, et suyunu ve suyu ilave et, kaynat, köfteleri, haşlanmış nohudu kemikli eti koy köfteler yumuşayınca kadar pişir.



25 19:26