



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU KÖFTE

500 gr. kıyma
2 adet patates
1 adet soğan
3 çorba kaşığı pirinç
3 çorba kaşığı galeta unu
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Kıyma, rendelenmiş soğan, pirinç, galeta ununu; tuz ve karabiber ekleyerek yoğurun. Harçtan yuvarlak köfteler yapın. Bir tencerede yağla salçayı karıştırıp üzerine iki su bardağı su ekleyin ve kaynamaya bırakın. Kaynayınca doğranmış patatesi ve köfteleri ekleyip 20 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 21.02.2024