



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU KÖFTE

T.C. Berlin Büyükelçiliği

300 gram kıyma
1 çay bardağı pirinç (90 g)
1 adet rendelenmiş soğan
1 adet yumurta
1 adet limon
1/2 su bardağı un (75 g)
4 bardak su (1 l)
4 yemek kaşığı margarin (40 g)
1 çay kaşığı tuz (8 g)
Karabiber (3 g)

Bir kabin içinde kıyma, rendelenmiş soğan, pirinç, tuz, karabiber ve yumurta beyazı karıştırılıp iyice yoğrulur. Köfteler fındık büyüklüğünde yuvarlanır ve bir tepsinin içinde unlanır.

Tencerenin içine 4 kaşık margarin ile 4 bardak su ilave edilir.

Bir yandan limon suyu yumurta sarısı ile çırpılır ve tencereden alınacak sıcak suyla karıştırıp, tencerenin içine ilave edilir.

Servis yaparken üzerine pul biberi dökülebilir.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 14.04.2021