



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU KÖFTE

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

150 gram kıyma
1 adet soğan
1 adet patates
1 su bardağı bezelye
kahve fincan pirinç
1 su bardağı un
1 yemek kaşığı salça
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 kaşığı karabiber ve kırmızıbiber
6 su bardağı su

Köftesi için soğanı rendeleyiniz. Pirinç, maydanoz, karabiber ve tuzu ekleyip iyice yoğurunuz. Bir kaba unu koyun ve yaptığınız köfteleri burada iyice sallayın köfteler iyice una bulansın. Bir tencereye yağı ve salçayı koyun salça kavrulduktan sonra suyunu ilave ediniz. Unlanmış köfteleri tek tek kaynayan suyun içine atın 6-7 tane de bir karıştırın tekrar atınız. Bu işlem bitince küçük küçük kestiğiniz patatesleri ilave ediniz. Bezelyeler konserveyse 10 dakika sonra değilse patateslerden hemen sonra ilave ediniz. Tekrar tuzu ilave ediniz. 25-30 dakika sonra servise hazır ama patatesleri kontrol edin genelde bu süre de pişiyor. Sulu köfte hazır.

