



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SULU KÖFTE

Nihal Sarpdağ

500 gram kıyma  
1 adet kuru soğan  
3 dilim ekmek içi  
1 adet yumurta  
Karabiber  
Tuz  
Pulbiber  
4 adet patates  
1 adet kuru soğan  
1 kaşık biber salçası  
1 adet domates salçası  
Tuz  
Sıvıyağ  
Su

Öncelikle ekmeği robottan geçirin. Bir kaba kıymayı koyun ekmek içini, baharatları, tuzu ve 1 yumurtayı kırıp koyun ve iyice yoğurun en son çok küçük doğranmış soğanı ilave edin yoğurun. 5 dakika dinlendirin yuvarlak şekil verin. Patatesleri de soyun yıkayın istediğiniz gibi şekillendirin. Bir tencereye yağı dökün küp doğradığınız soğanları da koyup kavurun salçaları da koyup biraz daha kavurun patatesleri ekleyip üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin. 5 dakika pişirip köfteleri ilave edin koyarken fazla karıştırmayın yavaşça 1 kere karıştırın dağılmasın pişmeye bırakın patates ve köfteler piştiğinde hazırdır.

