



SULU KÖFTE

www.annemutfagi.com

300 gram kıyma
1 su bardağı bezelye
2 adet havuç
2 adet patates
1 soğan
1 kaşık domates salçası
2 kaşık galeta unu
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı kimyon
Sıvı yağ

Kıymayı tuz, karabiber, kimyon ve galeta unu ile yoğurup küçük küçük toplar yapalım. Patates ve havucu küçük doğrayalım ve soğanı ince ince kıyalım. Tencerede soğanları ve salçayı sıvı yağ ile kavuralım. Üzerine üç su bardağı su ilave edip kaynamasını bekleyelim. Kaynadıktan sonra bezelye, havuç ve patatesi ilave edelim. Bunlar yumuşadıktan sonra köfteleri ilave edelim 15 dakika pişirelim.

