



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SULU KÖFTE

Köftesi için:

- 300 gram kıyma
  - 1 adet kuru soğan
  - 3 diş sarımsak
  - Bir tutam maydanoz
  - 3 yemek kaşığı bulgur
  - 2 yemek kaşığı kırık pirinç
  - Tuz
  - Karabiber
  - Pul biber
  - Kimyon
- Suyu için:
- 1 kuru soğan
  - 1 yemek kaşığı dolusu salça
  - 2 patates
  - 1 havuç
  - Sıvıyağ
  - Su
  - Tuz
  - Karabiber

Bir kaba soğan ve sarımsak rendelenir, üzerine kıyma, yıkanmış bulgur ve pirinç eklenir.

Tuz, karabiber ve kimyon eklenerek iyice yoğrulur.

Köfte hamurundan misket kadar köfteler yapılarak unlanmış tepsiye alınır.

Bir tencereye sıvı yağ alınır, üzerine ince kıyılmış kuru soğan ve küçük küp doğranmış havuç katılarak kavrulur.

Salça katılır daha sonra doğranmış patatesler de ilave edilir, bir süre daha kavurduktan sonra, yeteri kadar kaynar su, tuz ve karabiber de katılır.

Köfteler eklenir, 10-15 dakika daha kaynatılarak ateşten alınır.

