



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SULU KÖFTE

250 gram kıyma
1 tane kuru soğan (rendelenmiş)
1 yumurta
1 kase bulgur
1 yemek kaşığı domates salçası
Karabiber
Tuz
Pul biber
Reyhan
Maydanoz
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı salça (suyu için)

Kıyma ve tüm malzemeleri bir kaba alıp iyice yoğuruyoruz.
Daha sonra cevizden biraz küçük olacak şekilde köfteri yuvarlıyoruz.
Bir tencereye tereyağını koyup eritiyoruz salçayı da ekliyoruz.
Parmak ucuyla tuz pul biber karabiber ve 1 litre kadar su koyuyoruz su kaynayınca içine köfteleri koyuyoruz
yarım saat kadar pişiriyoruz.

