



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU KÖFTE

- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1,5 kahve fincanı kırık pirinç
- 1 demet maydanoz
- 3 bardak et suyu veya sade
- Yarım kilo kıyma
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber
- Yeteri kadar tuz
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 limonun suyu

Bir Tencereye margarin ve ince ince doğranmış soğan konur tahta bir kaşık yardımı ile soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur.

Soğanlar renk değiştirmeye başlayınca tencereye 1 çorba kaşığı ılık suda eritilmiş domates salçası katılır. Ateşte bir iki kez çevirdikten sonra içine yarım demet kıyılmış maydanoz, bir kahve fincanı kırık pirinç ve et suyunu katılarak tencerenin kapağı örtülür ve pirinç pişince kadar orta ateşte tutulur.

Diğer tarafta yarım kilo orta yağlı kıymaya yarım fincan kırık çiğ ve yarım demet kıyılmış maydanoz katılır.

Yeteri kadar tuz, karabiber ve kırmızıbiber konur, kıyma yoğrularak malzemeyi iyice karıştırılır.

Sonra Bu karışım Fındıklı ceviz arası büyüklükte parçalara bölünür ve her parça ıslak avuçta yuvarlanarak köfte durumuna getirilir.

Köfteler hazırladıktan sonra pirinci iyice pişmiş olan tenceremizdeki kaynar suya atılır.

Ocaktan almadan önce 1 limonun suyu dökülür bir taşım daha kaynatıldıktan sonra tencere ateşten alınır ve servis kâsesine boşaltılan sulu köfte sıcak sıcak servis yapılır.

Terbiyeli yemek isteyenler de olabilir. Bu şekilde daha lezzetli olur.

Sulu Köfteyi Terbiyeli Yapmak İçin:

1 yumurta ve yarım limonun suyu birlikte iyice çırpılır sonra çırpıya ara vermeksizin yemeğin suyundan yarım bardak kadarı azar azar katılır.

Terbiye hazır olunca kaynayan tenceremizin içine dökülür.

Biraz daha karıştırdıktan sonra tencere ateşten indirilir ve servis edeceğimiz kâselere boşaltılır.



