



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULU KÖFTE

250 gram dana kıyma
1 orta boy soğan
1 su bardağı ince bulgur
1 adet orta boy patates
1 adet yumurta
Yarım demet maydanoz
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı karbonat

Sulu köfte tarifi farklı yemek arayanlar için kurtarıcı bir ana yemek. Zahmetli gibi görünse de aslında çok kolay. Önce soğanı rendeleyin. Maydanozu ince ince doğrayın. Kıyma, ince bulgur, yumurta, karbonat, maydanoz ve soğan karıştırılarak iyice yoğurun. Daha sonra tuzu ve karabiberi ekleyerek tekrar yoğurun. Harcı misket büyüklüğünde toplar haline getirin. Köfteleri un serpilmiş bir tepsiye dizin. 5-10 dakika dolapta dinlendirin. Ardından bir tavada kısa süreli ters düz çevirin. Pişirmeyin ama köftelerin rengini değiştirin. Bu sırada patatesi soyun ve yemeklik dilimleyin. Tencerede yağ ve salçayı kavurun. Dilimlediğiniz patatesleri de ekleyin. Sıcak suyu da ilave ederek kaynamaya bırakın. İlk kaynamadan sonra köfteleri de ekleyin ve orta ateşte pişirin.

