



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SULU KÖFTE

Köfte için:

- 300 gram kıyma
- 1 çay bardağı ince bulgur
- 1 adet rendelenmiş soğan
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon

Sosu için:

- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 5 su bardağı su
- 2 adet patates (küp doğranmış)
- 1 adet havuç (halka doğranmış)
- Tuz ve karabiber

Köfte malzemelerini derin bir kaba alın.

Tüm malzemeler iyice karışana kadar yoğurun.

Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayarak köfteler hazırlayın.

Tencereye sıvı yağı koyup ısıtın.

Salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.

Üzerine suyu ekleyerek karıştırın.

Su kaynadığında patates ve havuçları ekleyin, 10 dakika kadar pişirin.

Köfteleri tencereye ekleyin ve kısık ateşte 20-25 dakika pişirin.

Tuz ve karabiber ile lezzetlendirin.

Sulu köftenizi sıcak olarak servis edin. Yanında piring pilavı ve turşu ile tamamlayabilirsiniz.