



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULU KÖFTE

Köftesi için:

400 gram kıyma

1 çay bardağı pirinç

1 adet rendelenmiş soğan

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kimyon

2 yemek kaşığı un (köfteleri bulamak için)

Sosu için:

1 adet havuç (küçük doğranmış)

2 adet patates (küçük küpler halinde doğranmış)

1 yemek kaşığı domates salçası

2 yemek kaşığı sıvı yağ

6 su bardağı sıcak su

Tuz ve karabiber

Derin bir kaba kıymayı, rendelenmiş soğanı, pirinci, tuzu, karabiberi ve kimyonu ekleyin.

Malzemeleri iyice yoğurun ve misket büyüklüğünde köfteler yapın.

Köfteleri una bulayın ve bir kenarda bekletin.

Bir tencereye sıvı yağı alın ve küçük doğranmış havuçları birkaç dakika kavurun.

Ardından salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar karıştırın.

Kavurduğunuz havuç ve salçaya sıcak suyu ekleyin, kaynamaya bırakın.

Su kaynadıktan sonra patatesleri ekleyin ve birkaç dakika pişirin.

Son olarak köfteleri ekleyin ve orta ateşte 25-30 dakika kadar pişirin.

Yemeği sıcak servis edin. İsteğe bağlı olarak üzerine kıyılmış maydanoz serpebilirsiniz.