



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SULU KÖFTE

1,5 kg. köftelik kıyma  
1/2 demet maydanoz  
2 adet soğan  
4 diş sarımsak  
3 dilim ekmek  
1 yumurta  
Köfte baharı  
Karabiber  
Kimyon  
Tuz  
3-4 adet patates  
2 kaşık salça  
Biraz sıvı yağ  
Su

Soğanı ve sarımsağı rendeleyin. Ekmekleri ıslatıp güzelce sıkın. Yumurtayı ve baharatları katın. Kırılmış maydanozu ilâve edip, iyice yoğurun.

Köftelere ceviz gibi şekil verin. Patatesleri küp küp doğrayın. Salçayı sulandırıp, sıvı yağı ilâve edin. 2 bardak su koyup, bir tencerede pişirin.

[ML® Milföylü Köfte için tıklayın](#)

