



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SULU KÖFTE

1 kg kıyma
1 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı salça
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Kimyon, karabiber, tuz
3 su bardağı su

Piricin üzerine 1,5 su bardağı su eklenir, diri kıvamda haşlanır, soğutulur. Daha sonra pirincin üzerine kıyma ve baharatlar eklenir, yoğrulur. Cevizden küçük köfteler hazırlanır. Tencerede yağ ve salça kavrulur. Üzerine 3 su bardağı su ve tuz eklenir. Su kaynama noktasına gelince köfteler atılır. 20 dakika kadar pişirilir.

[ML® Dilim Dolma için tıklayın](#)