



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULU KÖFTE

600 gram kıyma
120 gram soğan (1 büyük)
50 gram pirinç (3/4 kahve fincanı)
20 gram margarin (1 çorba kaşığı)
1 demet maydanoz
4 bardak su
400 gram sarı patates
Tuz
Karabiber

1 Kemiksiz olarak tartılmış 600 gram kıymaya; rendelenmiş 1 büyük baş soğan, 4 bardak suda 15 dakika haşlanmış ve süzölmüş 1 kahve fincanı pirinç, 1 kahve kaşığı karabiber ile 2 tatlı kaşığı tuz ilâve ederek, hepsini 5 dakika kadar yoğurmalı, sonra da pirinç ve soğanlı kıymadan küçük ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, hafifçe ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle küçük ve düzgün yuvarlak köfteler yapmalı ve bunları içinde kıyılırcasına ince doğranmış 1 demet maydanoz olan tepsiye katmalı ve tepsiyi sallamak suretiyle de maydanozların köftelerin her bir tarafına yapışmasını sağlamalıdır.

2 Sonra tepsideki köftelere; iki buçuk bardak su, 1 silme çorba kaşığı margarin ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tepsinin üstüne bir kapak kapatılmış olarak köfteleri orta kuvvetteki ateşte 20 dakika pişmeye bırakmalıdır.

3 Köfteler pişince dörde bölünmüş, pişmiş sarı patatesler ve kendi suyu ile birlikte servis yapılır.

[ML® Mubi Busesi için tıklayın](#)[ML® Kiremitte Köfte için tıklayın](#)

