



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SULU KÖFTE

1 kilogram dana kıyma  
Yarım su bardağı kırık pirinç  
3 adet kuru soğan  
3 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 kahve fincanı sirke  
2 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kimyon  
3 çorba kaşığı domates salçası  
2 su bardağı sıcak su

Kıymayı derin bir kaseye koyun. Yıkamış ve suyu süzölmüş pirinci tuz, kimyon ve karabiber ilave ederek yoğurun. Sirkeyi bir tabağa koyup elinizi sirke ile ıslatarak köfteleri yapın. Diğer tarafta ince doğradığınız soğanları yağda kavurun. Salça, karabiber, tuz ve 2 su bardağı sıcak su koyup arada bir karıştırarak kaynatın. Hazırladığınız köfteleri kaynamakta olan salçalı sosun içine atarak pişirin. Köfteleri pişip sosun kıvamı koyulaşınca tabaklara alıp sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 27.11.2014