



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULU KÖFTE

300 GR KIYMA
2-3 KAŞIK PİRİNÇ
TUZ
KARABİBER
1 TANE KURUSOĞAN
1 TANE PATATES
1 TANE HAVUÇ
2 KAŞIK MARGARİN
2 KAŞIK SALÇA

Köfteleri hazırlamak için kıyma, pirinç, tuz, karabiber, kurunane ve 1 küçük soğan rendesini yoğuruyoruz. Misket büyüklüğünde köfteler hazırlayıp un koyduğumuz bir tabağa koyuyoruz ve bütün köftelerin unlanmasını sağlıyoruz. Tencerede margarini eritip 1 tane yemeklik doğradığımız soğanı kavuruyoruz, patates ve havuçları ekliyoruz biraz kavrulunca salçasını ilave edip isteyen bu arada domates rendeside koyabilir suyunu koyup kaynamasını bekliyoruz. Kaynamaya başlayınca tuzunu ve köfteleri atıp pirinçler şişinceye kadar pişiriyoruz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 25.06.2021