



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU KÖFTE

400 gr. kıyma
1 adet soğan
1/2 kahve fincanı pirinç
8 dal maydanoz
2'şer adet havuç ve patates
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
6 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber

Kıyma, soğan, pirinç, üç dal maydanoz, tuz ve karabiberi yoğurun, fındıktan biraz daha büyük köfteler yapın. Havuç ve patatesleri temizleyip iri olmayacak şekilde doğrayın. Tereyağını tencereye alıp üzerine havucu ilave edin. Biraz yumuşadığında patatesi katın. Birkaç dakika kavurup unu ekleyin ve kavurun. Azar azar ve karıştırarak suyu tencereye ekleyin. Kaynamaya başlayınca köfteleri katın. Havuç yumuşayana kadar pişirin. Kalan maydanozu ekleyin. İki taşım kaynatıp ocaktan alın.