



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU KÖFTE (SİVAS)

<https://sivas-yemekleri.com>

Köfte için:

500 gr yağsız kıyma

2 su bardağı ince bulgur

1 adet yumurta

1 adet orta boy kurusoğan

Tuz

Karabiber

Kırmızı biber

Suyu için:

1 yemek kaşığı tereyağı (tercihen sıvıyağda kullanılabilir)

1 yemek kaşığı salça

1 tatlı kaşığı nane

Yeteri kadar su

Malzemeler karıştırılarak çiğ köfte gibi yoğrulur. Hazırlanan karışımdan bilye büyüklüğünde köfteler yuvarlanır. Tencerede yağ eritilir. Salça ve nane eklenir ve hafif kavrulur. Daha sonra su ve köfteler ilave edilir. Köfteler pişinceye kadar kaynatılır.

