



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SULU KÖFTE (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

Yarım kg az yağlı kıyma  
1 adet orta boy soğan  
2 yemek kaşığı tarhunotu  
1 kahve fincanı bulgur veya pirinç  
1 çay kaşığı karabiber  
Tuz

Soğan çok ince yemeklik doğranır. Hafif tuzlanarak ovulur. Pirinç veya bulgur, kıyma, tuz, karabiber ve tarhun kıymaya eklenerek iyice yoğrulur. İki fındık büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır. Tencereye sırayla dizilir. Ocağa konur. Üzerine üç su bardağı kaynar su bir kenardan dökülerek kaynatılır. Pirinç ve bulgurlar pişince ocak kapatılır. Servis yapılır.

