



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU KÖFTE (YOZGAT)

500 gram kıyma
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı ince bulgur
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kuru nane
Pişirmek için:
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber

Kıymayı bir kaseye alın ve üzerine de soğanı rendeleyin.
Tüm malzemeleri ekleyip güzelce yoğurun ve 15 dakika dinlendirin.
Diğer yandan da tepsiye un serpin.
Köfte harcınızdan nohut büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlayın ve tepsiye alın.
Tencereyi ocağa alın ve sıvı yağ ekleyin.
Salçayı da ilave edip biraz kavurun ve üzerine su ekleyip 15-20 dakika kaynatın.
Ardından köfteleri de ekleyip 20-25 dakika boyunca kısık ateşte pişirin.

