



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSUZ KÖFTE

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Evvelâ iyice ince kıyılmış kucak koyun etini tuz ve biber ve tarçın ile karıştırıp, yuvarlak köfteler yapılır. Ondan sonra bir tencerenin bir kısmına az biraz su ile bir tas koyup etrafına kemikleri varsa onları çok temiz kamışlar üzerine bir miktar maydanoz kökü ve üzerine köfteleri dizilir. Tencerenin kapağını kapayıp etrafına ya astar sarıp, orta ateş üzerinde pişirilir. Gayet lâtif olur.
