



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ SULU KÖFTE

½ kg yağsız dana kıyma
2 orta boy soğan
½ çay bardağı piriç
Tuz
Karabiber
1 adet yumurta
½ adet limon

Bir Borcam tencere içerisinde 4 su bardağı suyu kaynatın. Kıyma, tuz, karabiber, piriç, ve rendelenmiş soğanları iyice yoğurup küçük bilye şeklinde yuvarlayın. Bu köfteleri kaynamakta olan suyun içine atın ve 20 dakika kaynatıldıktan sonra altını iyice kısın. Bir kasede yarım limon ve yumurtayı çırpıp altı kısık olan köftelerin içine yavaş yavaş karıştırılarak dökün. Bir taşım kaynatıldıktan sonra servis yapın.

