



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRAKYA USULÜ SULU KÖFTE

Eyüp Sevinç

300 g. az yağlı kuzu ya da dana eti
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı pirinç
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı kuru kekik
1 çay kaşığı kimyon
2 tepeleme yemek kaşığı un
1 adet orta boy havuç
1 adet orta boy patates
1 fincan sıvıyağ
1 yemek kaşığı domates salçası
6-7 su bardağı sıcak su
1 adet limonun suyu
1 adet yumurta sarısı
1 adet küçük boy kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Kıymayı, yıkayıp süzdüğünüz pirinci ve yumurtayı derin bir kaba koyun. Baharatları serpip sıkıca yoğurun. Hazırladığınız köfte harcından misket büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayın. Köfteleri un serptiğiniz bir kaba koyup una bulayın. Köfteleri 30 dakika kadar buzdolabında bekletip sertleşmesini sağlayın. Havuç ve patatesi soyup tavla zarı formunda doğrayarak kararmaması için suda bekletin. Soğanı da soyup incecik doğrayın. Diğer taraftan, sıvıyağı orta boy tencerede kızdırıp salçayı ve soğanı ilave ederek 2 dakika kadar kavurun. Havuç ve patatesi ekleyip 3-4 dakika daha kavurduktan sonra 6-7 su bardağı suyu ilave edin ve kaynamasını bekleyin. Önceden hazırladığınız köfteleri kaynamış olan suyun içine atıp, tuzu ekledikten sonra 15-20 dakika pişirin. Diğer taraftan, limon suyu ve yumurta sarısını bir kasede çırpın. Sosu kaynayan yemeğe katıp hızlıca karıştırın. 10 dakika daha pişirdiğiniz yemeği ocaktan alın. Servis edin.

