

Sulu Köfte

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 400 g kıyma
- 1 adet soğan (rendelenmiş)
- 1 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı galeta unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 su bardağı sıcak su

Servis Önerisi:

Patates püresi veya pilav ile servis edin. Yanına turşu yakışır.

Yapılışı:

1. Köfte harcını yoğurun:

- Rendelenmiş soğanın fazla suyunu hafifçe sıkın. Kıyma, soğan, yumurta, galeta unu, tuz, kimyon ve karabiberi bir kapta yoğurun.
- Harçtan yaklaşık 1,5 cm çapında küçük köfteler yuvarlayın. Hepsini benzer boyda hazırlayın ki aynı sürede pişsinler.

2. Salçalı suyu hazırlayın:

- Tencerede sıvı yağı ısıtıp salçayı bir dakika kavurun. Sıcak suyu azar azar ekleyerek karıştırın ve kaynamaya bırakın.

3. Köfteleri pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Köfteleri kaynayan suya tek tek bırakın. İlk birkaç dakika dağılmamaları için karıştırmayın; yüzeye çıkmaya başlayınca tencereyi hafifçe sallayın.
- Ateşi kısın ve köfteler tamamen pişene kadar yaklaşık 20–25 dakika kaynatın. En büyük köfteyi ortadan kesip içini kontrol edin.

4. Servis edin:

- Suyun kıvamını ve tuzunu kontrol edip köfteleri sıcak servis edin. Yanına pilav veya patates püresi koyabilirsiniz.

>> **İpucu:** Şekillendirdiğiniz köfteleri pişirmeden önce 10 dakika buzdolabında dinlendirmek dağılmalarını azaltır.

Kiraz'ın Mutfağı