



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Sulu Köfte



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme 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 harcı:

- Kıyma, soğan, yumurta, galeta unu ve baharatları yoğurun. Minik köfteler yapın.

2. Sos ve piştirme:

- Tencerede yağı ısıtın, salçayı 1 dakika kavurun.
- Sıcak suyu ekleyip karıştırın.
- Köfteleri sosun içine alın, kısık ateşte 25-30 dakika pişirin.

>> **İpucu:** Köfteleri şekillendirdikten sonra 10 dakika buzdolabında dinlendirmek dağılmayı azaltır.