

Kofteli Patatesli Sulu

Malzemeler

250 gr kiyma
3 orta boy patates
1 soğan
3 yemek kasigi koftelik bulgur
1 yemek kasigi domates salcasi
1 tatli kasigi biber salcasi
2 yemek kasigi sivi yag
Kofteleri unlamak icin un
Tuz, karabiber, pulbiber,

Yapilisi

Kiymayi bir kaba koyun uzerine bulgur, karabiber ve 1 cay kasigi tuz ekleyerek guzelce yogurun. Buyuk erik seklin de kiymayi yuvarlayalim. Ardindan una bulayin. Soğanlari ince ince dograyin ve sivi yagda biraz kadar kavurun. Domates ve biber salcasini ekleyerek kavurmaya devam edin. Patatesleri kup olarak dograyin ve 2-3 dk daha kavurun. Patateslerin uzerini gececek kadar sicak su ekleyin. Su kaynadiktan sonra kofte ve baharatlarini ekleyin. Kapagini kapatip, kisik ateste pistikten sonra servise hazir. Afiyet olsun.