

Sebzeli Sulu Kofte

Malzemeler

250 gram orta yagli iki kere cekilmis kiyma
1 fincan dolmalik yikanmis pirinc
1 tane ince kiyilmis veya rendelenmis kuru sogan
1 yemek k. tereyag veya zeytinyagi
1 yemek k. domates salcasi
2 tane soyulmus dogranmis patates
1 tane soyulmus dogranmis havuc
10 dal kiyilmis maydanoz
Tuz, karabiber, pul biber

Yapilisi

Oncelikle kiymayi pirinci, rende sogani tuz ve baharatlari yogurun. Findik buyuklugunde kofteler yapin, diger tarafta buyukce bir tencerede yagi ve salcayi eritin, havuc ve patatesleri ekleyerek biraz kavurun uzerine
3-4 su bardagi sicak su koyun kaynamaya baslayinca kofteleri atin,baharatlari ekleyin
butun malzemeler pisince biraz maydanoz serpin,sicak servis yapin .