

Adıyaman Sulu Köfte

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 17/10

Adıyaman sulu köfte, pirinçli minik köfteleri sebzele hafif suda pişiren, günlük sofrada kaşıkla rahat gelen yumuşak bir tencere yemeğidir.

Malzemeler

- 300 gr K1yma
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Patates
- 1 adet Havuç
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

1. K1yma ve pirinci yoğurup minik köfteler hazırlayın.
2. Salçalı suya küp doğranmış patates ve havucu ekleyip kaynatın.
3. Sebzeler hafif yumuşayınca köfteleri tencereye bırakın.
4. Yemeği 15-18 dakika pişirin ve köftelerin içini kontrol edin.
5. Maydanozla tamamlayıp sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri tencereye atmadan önce tepside 5 dakika bekletmek dağılımlarını pişmelerine yardımcı eder.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine maydanoz serperek sıcak servis edin.