

# Adıyaman Sulu Köfte

Toplam 45 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 17/10

Adıyaman sulu köfte, pirinçli minik köfteleri sebzeli 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
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. K1yma, pirinç, tuz ve karabiberi yoğurup minik köfteler yapın.
2. Köfteleri un serpilmiş tepside sallayarak kaplayın.
3. Salçalı suya küp patates ve havucu ekleyip 5 dakika kaynatın.
4. Köfteleri tencereye alıp 18 dakika pişirin.
5. Maydanozla sıcak servis edin.
6. Servis öncesi 5 dakika dinlendirin, tabakta su salıplakusu kaymasın.

### PÜF NOKTASI

Köfteleri tencereye atmadan önce tepside 5 dakika bekletmek dağılımda pişmelerine yardımcıdır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine maydanoz serpererek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten