



Yapılışı:

Pirinç, kıyma, soğan, karabiber, tuz hepsi karıştırılır ve küçük köfteler hazırlanarak una bulanır. Havuç ve patatesler zeytinyağında kızartılır, 4 bardak su ilave edilir ve kaynatılır. Kaynayan suya köfteler eklenir, 15 dakika pişirilir. Aynı yerde limon suyu ve yumurtanın sarısı çırpılır, kaynayan yemeğe yavaş yavaş ilave edilir ve pişirilir. İlıyınca servis yapılır. Afiyet olsun...

Ekşili Kestirmeli Sulu Köfte

Malzemeler

- 1 adet patates
- Yarım kg dana kıyması
- 1 fincan pirinç
- 1 su bardağı un
- 1 adet limon
- 1 adet yumurtanın sarısı
- Tuz
- 4 su bardağı su
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı Kristal Zeytinyağı
- 1 adet havuç