



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KÖFTE (ÇANAKKALE)

Yarım kg. az yağlı kıyma

3

havuç

4 patates

2 çorba kaşığı pirinç

yarım demet maydanoz

1,5 su bardağı yoğurt

3

yumurta

1 soğan

1,5 çorba kaşığı un

4 bardak su

1 bardak sıvıyağ

nane

karabiber

tuz

Genişçe bir yoğurma kabına rendelenmiş soğan, kıyılmış maydano, yıkanmış pirinç, kıyma, 1 yumurta tuz ve baharatı koyup yoğurun. Havuç ve patatesi küçük küp biçimi doğrayın. Bir tencerede sıvıyağı kızdırıp önce havuçları, sonra patatesleri soteleyin. 10 dakika pişirip su ilave ederek 15 dakika kaynatın, köfteleri de atın ateşi kısarak 45 dakika pişirin. Yoğurt, 2 yumurta ve unu birlesitip iyice karıştırın. Tencereye yavaş yavaş akıtın, tuzunu ilave edip servi edin