



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KÖFTE

Kullanılacak malzeme: (6 kişilik):

1 baş soğan,
1 çorba kaşığı domates salçası,
1,5 kahve fincanı kırık pirinç,
1 demet maydanoz,
3 bardak et suyu (veya sade su),
1/2 kg yağlı kıyma,
1 çay kaşığı karabiber,
1 çay kaşığı kırmızıbiber,
yeteri kadar tuz,
2 çorba kaşığı margarin,
1 limonun suyu.

Yapılışı:

Bir tencereye margarin ve ince ince doğranmış soğan konur ve tahta bir kaşıkla karıştırılarak soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğanlar renk değiştirmeye başlayınca tencereye 1 çorba kaşığı, ılık suda eritilmiş domates salçası katılır. Bir dakika pişirdikten sonra içine yarım demet kıyılmış maydanoz, 1 kahve fincanı kırık pirinç ve et suyu katılır. Tencerenin kapağı örtülür ve pirinç pişinceye kadar orta ateşte tutulur. Diğer tarafta 1/2 kg orta yağlı kıymaya yarım fincan kırık çiğ pirinç ve yarım demet kıyılmış maydanoz katılır. Yeteri kadar tuz, karabiber ve kırmızıbiber konur, kıyma yoğurularak malzeme iyice karıştırılır. Sonra bu karışım fındıkla ceviz arası büyüklükte parçalara bölünür ve her parça ıslak avuçta yuvarlanarak köfte durumuna getirilir. Köfteler hazır olunca pirinci pişmiş olan tenceredeki kaynar suya atılır. Köfteler çiğken suyun dibinde durur, pişmeye başladıkça suyun yüzeyine çıkar. Tümü suyun yüzeyine çıkınca köftenin içindeki pirinç kontrol edilir. Kıymadaki pirinç pişmişse yemek hazır demektir. Tencere ateşten indirilmeden önce bir limonun suyu n dökülür. Bir taşım daha kaynatıldıktan sonra tencere ateşten indirilir ve servis kâsesine boşaltılan ekşili köfte sıcak sıcak servis yapılır.

Bu güzel kış yemeğini terbiyeli yemek isteyenler de olabilir. Terbiyeli daha da lezzetli olur. Ekşili köfteyi terbiyeli yapmak için bir yumurta ve yarım limonun suyu birlikte iyice çırpılır. Sonra çırpıma ara vermeksizin yemeğin suyundan yârim bardak kadarı azar azar katılır. Terbiye hazır olunca limon suyu konmuş ve bir taşım kaynamış olan ekşili köfte tahta bir kaşıkla hızlı hızlı karıştırılırken terbiye içine boşaltılır, iki-üç defa daha karıştırdıktan sonra tencere ateşten indirilir. Yemek servis kâsesine boşaltılır ve servis yapılır.