



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KÖFTE

Ümit Usta

500 gram kıyma
1 adet büyük boy kuru soğan
2 fincan pirinç
1 adet yumurta
1 demet maydanoz
50 gram margarin
2 litre et suyu veya su
Tuz
Karabiber

Pirinçleri ayıklayıp, yıkayalım. Sıcak suyla 15 dakika ıslatalım.

Kıymaya, yumurtayı, ıslatıp süzdüğümüz pirinçleri, kıydığımız maydanozları, rendelediğimiz kuru soğanları, yeterince tuzunu ve karabiberini katıp, iyice yoğuralım.

Yarım ceviz büyüklüğünde yuvarlak toplar yapıp, içinde un olan bir tepsiye koyalım. Tepsiyi sağa sola sallayarak, köftelerin una bulanmasını sağlayalım.

Büyükçe bir tencereye, 2 litre kadar varsa et suyu yoksa sade su koyup, kaynatalım.

Kaynayan suya, unladığımız köfteleri ve margarin yağını ilave edip, gerek varsa biraz daha baharat katarak ve köfte büyüklüğünde kestiğimiz patatesler ile havuçları bir tutam maydanoz ile birlikte tencereye ilave edelim. pişirelim.