



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ SULU KÖFTE

Yarım kilo kıyma
2 yemek kaşığı pirinç
6 dal maydanoz
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet limon
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1.5 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Pirinci sıcak suda 15 dakika bekletin. Yıkayıp süzün. Havanda biraz kırın. Kıymaya ince doğranmış kuru soğan, maydanoz, pirinç, tuz, karabiber ve yumurtaların sadece beyazlarını katıp yoğrun. Elde ettiğiniz hamurdan yuvarlak küçük köfteler yapın. Sıvı yağı tavaya koyun. Köfteleri renkleri dönene kadar kızartın. Jir tencereye margarini koyup eritin. Unu katın. Hafifçe kavurun. Su ekleyip kaynatın. Köfteler ilave edip karıştırın. 15 dakika kaynatın. Ateşi kısın. Başka bir tencerede yumurtaların sarısıyla limon suyunu çırpın. Köftenin suyundan 4 kaşık alın. İyice karıştırın. Tekrar köfte tenceresine yavaş yavaş karıştırarak ilave edin. Servis yapın.