



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KÖFTE

Yarım kilo kıyma
2 adet patates
1 adet havuç
1 adet soğan
2 yemek kaşığı pirinç
2 yemek kaşığı bulgur
5 dal maydanoz
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
Terbiyesi için:
1 adet yumurta sarısı
1 limon suyu
4 su bardağı su

Öncelikle kıyma, rendelenmiş soğan, bulgur, pirinç ve baharatlarla köfte yapın. Tepsiyeye unu koyun, köfteleri içine atıp sallayın ki her yerine bulaşsın. Tencereye yağı koyup kıyılmış soğan, havuç ve patatesi kavurun. Üzerine suyunu verip kaynatın. Köfteleri de içine atıp 15 dakika kadar pişirin. Terbiyesi için yumurta sarısı limon suyu ve yemeğin pişmiş suyunu karıştırıp içine ekleyip bir taşım kaynatın. Sıcak olarak ikram edin.

