TERBİYELİ KÖFTE

750 gr. az yağlı koyun eti,
1 çorba kaşığı un,
2 soğan,
3 yumurta,
5 sap maydanoz,
1 limonun suyu.
1 fincan pirinç,
Yeteri kadar tuz.

Koyunun az yağlı tarafından alınan eti kıyıp havanda dövünüz, içine ince kıyılmış soğan, maydanoz, tuz, biber, bir miktar pirinç ve su koyunuz, macun gibi oluncaya kadar'yoğurunuz. Köftelere istediğiniz şekli verip, küçük bir tencereye istif ediniz, un koyunuz, soğanla karıştırınız, yumurtayı limonla iyice eziniz. Sonra da köftelerin suyundan karıştırıp azar azar tencereye dökünüz. Dört beş dakika pişirip tabağa boşaltınız.

© lezzetler.com tarif no:16033 • adı:TERBİYELİ KÖFTE • gönderen:Oktay Usta • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:22