PİRİNÇLİ KÖFTE

500gr. yağlı koyun kıyması
1 su bardağı pirinç
1 baş soğan
2 yumurta
Tuz
Kırmızı biber

Ayıklanmış pirinçleri haşlayıp, soğumasını bekleyin. Daha sonra kıymaya tuz, rendelenmiş soğan ve pirinci katıp, iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yassı köfteler yapın. Çırpılmış yumurtaya bulayıp, daha sonra mısır ununa bulayın. Kızgın yağda kızartın.

© lezzetler.com tarif no:23499 • adı:Pirinçli Köfte • gönderen:mehtap • indirme tarihi:19.03.2024 - 07:44