PİRİNÇLİ KÖFTE

750 gram kıyma
2 çorba kaşığı pirinç
1 yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
1 iri soğan
2 bağ maydanoz
Tuz
6 bardak su
ekmek içi

Pirinç temiz bir beze yayılır, bir şişenin dibi ile vurularak ufalandıktan sonra ete karıştırılır. 1 soğan rendelenir, maydanoz ince kıyılır, ekmek içi, 1 yumurta ve kıyma birlikte yoğurulur. Gerekirse biraz su katılır. Ceviz büyüklüğünde köfteler yapılır. Bir başka kapta tereyağı eritilir, ince kıyılmış soğan 2-3 dakika çevrilir, 6 bardak su ve tuzu konup kaynatılır. İnce kıyılmış maydanozda yuvarlanan köfteler kaynar suya atılarak pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:25302 • adı:Pirinçli Köfte • gönderen:nilgunkural • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:35