PİRİNÇLİ KÖFTE

Yarım kilo yağsız dana kıyma
1 kahve fincanı pirinç
1 tatlı kaşığı margarin
1 soğan (rendelenmiş)
3 yumurta
Maydanoz
Tuz
Karabiber

Kıymanın yarısını, bir tatlı kaşığı margarin yağında suyunu salıp çekinceye kadar kavurunuz. Hafif ılınınca, haşlanmış pirince ilâve ediniz ve yoğurunuz. Kalan diğer kıyma ve bütün malzemeleri ilâve ederek iki yumurta kırmız. Tekrar iyice yoğurduktan sonra bir saat kadar dinlendiriniz. Ceviz büyüklüğünde parçalar alarak önce yuvarlak, sonra oval şekil verilerek kalan tek yumurtaya bulayınız, kızgın yağda kızartınız. Haşlanmış yarım kutu bezelye ile süsleyerek servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:46609 • adı:Pirinçli Köfte • gönderen:atölye • indirme tarihi:19.03.2024 - 16:12