PİRİNÇLİ KÖFTE

Yarım kg. yağsız kıyma
1 çay bardağı pirinç
1 soğan
2 fincan un
4 yumurta
1 demet maydanoz
tuz
karabiber
Kızartmak için;
2 çay bardağı ayçiçek yağı

Pirinç pilav yumuşaklığında suda pişirilir. Yarım kaşık yağla rendelenmiş soğan hafifçe sarartılır. Bunların üzerine kıymanın yarısı konup, yine hafifçe kavrulur. Kıyılmış maydanozla karıştırılır. Kalan çiğ kıyma, pişen pilav, kavrulan soğanlı kıyma, yumurta, tuz ve karabiber hep birlikte iyice yoğurulur. Bu karışımdan yumurtadan biraz küçük parçalar alınarak uzunca yassı köfteler yapılıp, una bulanır. Kalan 3 yumurta bir kaba kırılır. İçerisine bir tatlı kaşığı un katılıp, çatalla çırpılır. Una bulanmış köfteler, tavadaki iki çay bardağı kızdırılmış yağa ve yumurtaya bulanarak atılır. Köftenin her iki tarafı güzelce kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:5640 • adı:Pirinçli Köfte • gönderen:Güzellik • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:21