



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KÖFTE

Besili koyun etinden bir kilosunu ve daha az miktarını et tahtasında kıymalı veya et makinesinde çekmelidir. Her köfte tertibinde olduğu gibi, içine birkaç baş soğanı ve bir demet kadar maydanozu, ince doğramalıdır. Bir avuç kadar pirinci de, yıkadıktan sonra ete katmalıdır. Ve hepsini birlikte yoğurmalıdır. Sonra, ıslak avucunuzda yuvarlak köfteler haline getirerek tencereye intizamla sıralamalıdır.

Köftelerin iyi pişmeleri için, fazla katı yapmamalıdır.

Birkaç taze domates dahi doğrayıp maydanoz yapraklarıyla köftelerin aralarına ve üzerlerine koymalıdır.

Tercihan, sıcak et suyundan köftelerin üzerlerine gezdirmeli ve bir miktar tereyağı da koyarak, tencereyi orta hararete ocağa oturtmalıdır.

Pişerken, ara sıra yokluyarak suyunu çekip, çekmediği ve köfte pirinçlerinin açılıp açılmadığı görülmelidir.

Tam kıvamını bulunca, bir bütün limonu, bir fincana sık-malı ve süzgeçten geçirdikten sonra, köfte tenceresine dökmelidir. Birkaç dakika sonra da, tencereyi indirmelidir.

Not: Limonun verdiği ekşilik iştihâ ve lezzeti mucip olmakla ve yağlı salçasına ekmek batırmak dahi kuru köftelere nazaran daha hoş ve iyi bir katık olur.