PİRİNÇLİ KÖFTE

2 çorba kaşığı pirinç
750 gr. kıyma
2 iri soğan
4 bağ maydanoz
ekemk içi
3 yumurta
6 bardak su
1 çorba kaşığı tereyağı
tuz

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

© lezzetler.com tarif no:6030 • adı:Pirinçli Köfte • gönderen:torun • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:11