PİRİNÇLİ KÖFTE

1 kahve finacnı pirinç
1 çorba kaşığı yağ
1 küçük soğan (ince kıyılmış)
500 gr. koyun kıyma
yarım tatlı kaşığı tuz
yarım kahve kaşığı karabiber
Kızartmak İçin;
4 çorba kaşığı un
3 adet yumurta
1 su bardağı yağ

Pirinci kaynar suda 20 dakika haşlayıp süsüzn. Diğer tarafta ayrı bir tencereye 1 kaşık yağ koyup kızdırın, soğanı ilave ederek hafifçe sarartın. Kıymanın yarısını ilave edip, soğanla 5 dakika kavurun, bir tepsiye boşaltıp içerisine kaln çiğ kıymayı, tuz, biber pirinci ilave edip iyice karıştırın. Sonra malzemeyi 20 eşit parçaya pölüp yumurta ibi yuvarlayın, hafifçe bastırarak yassılaştırın. Küçük bir kapta köfteleri önce una sonra yumurtaya bulayarak kızgın yağda 3er dakika alt üst çevirerek altın sarısın gibi kızartarak yeşillikle birlikte servis yapın.

ML® Pirinçli Köfte için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:615 • adı:Pirinçli Köfte • gönderen:Aycan • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:11