



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ KÖFTE

Malzemesi:

1.5 kilo kuzu kıyması,
3 tane soğan,
18 dal maydanoz,
3 çay kaşığı karabiber,
3 kahve fincanı pirinç,
3 tane yumurta,
4.5 çorba kaşığı sade yağ veya margarin yağı,
1 limon,
tuz.

Kıyma, ayıklanmış pirinç, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber bir kaba konulur ve iyice yoğrulur. Orta büyüklükte köfteler yapıp bir tencereye veya sahana dizilir. Üzerlerini örtecek kadar su konulur. Orta sıcaklıkta pişirmeye bırakılır. Başka bir kapta yağda soğan öldürölüp un ilave edilir ve pembeleşinceye kadar karıştırılır. Pişen yemeğin suyu ile sulandırılır. Yumurtanın sarısı limon ile iyice çırpılıp yemeğin suyuna ilave edilir. Sonra hepsini birden tenceredeki köftelerin üzerine dökölür. Birkaç taşım kaynatılıp servis edilir. Pişirirken bir kat domates ve bir kat köfte yerleştirilip en üstüne bol maydanoz serpilip pişirmek lazımdır. Arzu edilirse limon sıkılır.