



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PIRASA

1 kg pırasa
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
Köfte için:
200 gr kıyma
1 dilim bayat ekmek içi
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Kıyma ıslatılmış, suyu sıkılmış ekmek, tuz ve karabiber kısa süre yoğrulur. Sonra misket gibi köfteler yapılır. Mevcut yağ tencereye konur. Orta ateşte kızınca köfteler atılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Tencere sallayarak 10 dakika pişirilir. Köfteler yağdan alınır. Aynı yağda kıyılmış soğan ve tuz konur. Soğanlar sararınca salça katılır. Hemen sonra ufak doğranmış pırasalar atılır. 5 dakika sonra köfteler ve 1,5 su bardağı sıcak su konur. Karıştırılmaz, kapak kapatılır. 35 dakika pişirilir.