



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAŐA KÖFTESİ

1 Tutam Dereotu
Yarım Kg Kıyma
1 Adet Kuru Soğan
1 Yemek kaşığı Margarin
300 Gr Pirinç
5 Adet Yumurta
Karabiber
Köfte Harcı
Tuz

Pirinci yıkadıktan sonra kuru soğan, kıyma, dereotu, tuz, karabiber ve 2 yumurtanın sarısı ile birlikte köfteyi yoğurun. Bir avuç dolusu köfte harcından alıp kalın yuvarlak köfteler hazırlayın. Bu köfteleri erittiğiniz margarinde önlü arkalı kızartın. Kenarlı ve kapaklı bir tepsiye dizip köftelerin üzerine çıkacak kadar sıcak su ve bir yemek kaşığı margarin koyup köfteleri pişirin. Bu arada 3 yumurta ve 2 yumurta akını tuz ve karabiber ilavesi ile çırpıp köftelerin üzerine ekleyin ve tencerenin kapağını kapatıp yumurtaların pişmesini sağlayın. Yumurtalar pişince her köftenin üzerine üzerine gelecek şekilde bir tutam rendelenmiş kaşar peyniri serpip tencerenin kapağını tekrar kapatın.3-4 dakika sonra ocağı kapatıp 5 dakika daha demlendirdikten sonra pulbiber ile süsleyip servis edin.