



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PİRİNÇLİ KÖFTE

1,5 kg. yağsız kıyma
1 ay bardağı pirinç
2 adet soğan
2 fincan un
4 yumurta
1,5 demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ

Soğanı rendeleyip, az bir yağla kavurun. Kıymanın yarısını koyup, biraz kavurun. Maydanozu kıyıp, ilâve edin. Pirinci pilâv gibi pişirip, kalan kıymayı, bir yumurtayı, tuz ve karabiberi ekleyin ve yoğurun. Uzunca köfteler hazırlayın. Kalan yumurtaları çırpın. Köfteleri önce una sonra yumurtaya bulayıp, kızartın.