



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ VEJETERYAN KÖFTE

1 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Üzeri için:
1 su bardağı susam
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvıyağ

Pirincin üzerine 2,5 su bardağı su konur. Çok kısık ateşte tamamen suyunu çekene kadar haşlanır. Diğer tarafta ince kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Malzemeler soğuyunca biraraya getirilir. Üzerine ince kıyılmış maydanoz, karabiber, kimyon ve tuz eklenir, bütünleşene kadar yoğrulur. Cevizden büyük parçalar alınır. İki avuç arasında bastırarak yassılaştırılır. Susama bulandıktan sonra teflon tavada kızartılır.

[ML® Pirinçli Köfte için tıklayın](#)