



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PİRİNÇ KÖFTESİ

MALZEMELER

1 su bardağı pirinç
1 şeker kaşığı un
2 su bardağı süt
4 çay kaşığı tuz
250 gr. yağsız kıyma
1 fincan soya yağı
Yarım demet maydanoz
1 dilim bayat ekmek içi
1 adet rendelenmiş soğan
1 çay kaşığı kimyon

HAZIRLANIŞI

Önce bir tencereye pirinç, süt, un ve tuzu ekleyip koyulaşana kadar kaynatın. Derin bir kaseinin içinde kıyma, ince kıyılmış maydanoz, 1 dilim ufalanmış bayat ekmek içi, 1 adet rendelenmiş soğan ve kimyonu ekleyip köfte harcı haline gelene kadar karıştırın. Bu harçtan misket büyüklüğünde küçük yuvarlak parçalar elde edin. Bir tavada soya yağın kızdırıp köfteleri hafif kızartın. Köfteler piştikten sonra yağın süzdürüp fırın kabına dizin. Üzerinde, önceden hazırlamış olduğunuz sütlü karışımı gezdirin. 15 dakika fırınlayın. Sıcak olarak servis yapabilirsiniz.