TERBİYELİ KÖFTE

600 gram kıyma
120 gram soğan (1 büyük)
50 gram pirinç (3/4 kahve fincanı)
20 gram margarin (1 çorba kaşığı)
1 demet maydanoz
2,5 bardak su
Tuz
Karabiber
TERBİYESİ:
2 yumurta sarısı ya da 1 bütün yumurta
1 büyükçe limonun suyu
1 kahve fincanı su

1 Kemiksiz olarak tartılmış 600 gram kıymaya; rendelenmiş 1 büyük baş soğan, 3 bardak suda 15 dakika haşlanmış ve süzülmüş 1 kahve fincanı pirinç, 1 kahve kaşığı karabiber ile 2 tatlı kaşığı tuz ilâve ederek, hepsini 5 dakika kadar yoğurmalı, sonra da pirinç ve soğanlı kıymadan küçük ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, hafifçe ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle küçük ve düzgün yuvarlak köfteler 'yapmalı ve bunları içinde kıyılırcasına ince doğranmış 1 demet maydanoz olan tepsiye katmalı ve tepsiyi sallamak suretiyle de maydanozların köftelerin her bir tarafına yapışmasını sağlamalıdır.
2 Sonra tepsideki köftelere; iki buçuk bardak su, 1 silme çorba kaşığı margarin ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tepsinin üstüne bir kapak kapatııHîiş olarak köfteleri orta kuvvetteki ateşte 20 dakika pişmeye bırakmalıdır.
3 Köfteler pişince, küçük bir kaba; 2 adet yumurta sarısı, ya da 1 büyük yumurta, 1 büyükçe limonun suyu ile 1 kabve fincanı su katarak çatalla birkaç defa çalkalamalı, sonra da bu terbiyeyi, köfte tepsisine ilâve ederek terbiyenin köfte sulariyîe iyice karışması için; bir iki dsfo karıştırrnalı ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34200 • adı:TERBİYELİ KÖFTE • gönderen:davet • indirme tarihi:16.04.2024 - 18:16