



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ABDİGÖR KÖFTESİ (AĞRI)

<https://www.sabah.com.tr>

800 gram kemiksiz kuzu veya dana eti (yağsız ve sinirsiz)

Yeteri kadar su

Tuz

Karabiber

Pilav için:

2 su bardağı pirinç

3 su bardağı su

Tuz

Üzeri için:

1 adet büyük boy soğan

1,5 çorba kaşığı tereyağı

Köfte için eti kasabınızda dövürüp hamur haline getirin, içine tuz ve karabiber ekleyip yoğurun. Harçtan 8 parça koparın ve avucunuzun içinde yuvarlayarak top haline getirin. Köfteleri 4 su bardağı suda haşlayın ve suyun içinden süzgeçle çıkarın. Pilav için köfteleri haşladığınız sudan 3 su bardağını bir tencereye alın ve kaynatın. Tuz ekleyin ve bol suyla yıkanmış pirinci katın. Önce harlı, sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Üzeri için yarım ay şeklinde doğranmış soğanı tereyağında karamelize olana kadar kavurun. Servis tabağına aldığınız pilavın üzerine köfteleri yerleştirin ve karamelize soğanla birlikte servis yapın.

