



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ABDİGÖR KÖFTESİ

Köfte için:

800 gram yağsız sinirsiz dana eti

Yeteri kadar su

Tuz

Karabiber

Pilav için:

2 su bardağı pirinç

3 su bardağı su

Tuz

İlk olarak 800 gram dana etine tuzu ve karabiberi ekleyin.

Eti 2 saat boyunca hamur haline gelinceye kadar sırtla dövün. (Evde uğraşmak istemezseniz kasaba da dövürebilirsiniz.)

Kıvama gelmiş harcı 8 parçaya ayırın ve yuvarlak yapın.

Köfteleri 4 su bardağı suda haşlayın ve süzgeçle çıkarıp kenara koyun.

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.

Piştikten sonra pilav altta köfteler üste olacak şekilde servis edebilirsiniz.

