



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADAÇAYLI KÖFTE

200 g derin dondurulmuş bezelye
150 g pastırma
1 baş soğan
1 diş sarımsak
2 dilim tost ekmeđi
250 g uzun taneli pirinç
600 g dana kıyması
tuz
karabiber
1 çorba kaşığı süzme yoğurt
1 yumurta
1 limon
3 çorba kaşığı kıyılmış adaçayı
3 çorba kaşığı sıvı yağ
250 g et ya da sebze suyu
150 g taze krema

1. Bezelyeleri çözülmeye bırakın. Pastırma dilimlerini 1-2 cm genişliğinde şeritler halinde doğrayın. Soğanı ayıklayarak kıyın. Sarmısağı ezin. Pastırmayı bir tavaya atıp kızartın, kızardıktan sonra ayrı bir tabağa alın. Soğanı ve sarmısağı pastırma tavasında sote edin. Tost ekmeğinin kabuklarını kesin. Ekmeđi suya bastırın.
2. Pirinci haşlayın. Kıymayı, tuz, biber, süzme yoğurt, yumurta ve sıkılmış ekmeğ ile yoğurun. Limonu sıcak su ile yıkayın, kabuğunu rendeleysin. Köfte hamuruna 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi, 2 çorba kaşığı adaçayı ve soğan sarımsak karışımını katın.
3. Tavada kalan yağa bir miktar sıvı yağ ilave edin. 4-5 cm çapında yuvarlak köfteler kızartayın. Bezelyeleri ve sebze suyunu ilave edin, tekrar 3-4 dakika kızartmaya devam edin, tuz ve biber koyun. Taze kremayı dökün, pastırmayı serpiştirin.
4. Köfteleri, pilavı ve sosu tabaklara koyun, üzerine kıyılmış adaçayı serpiştirin.