



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ATIŞTIRMALIK PİRİNÇ TOPLARI

2 su bardağı pirinç
1 yumurta ve 1 yumurta sarısı
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
İçi için:
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 kuru soğan
150 gr kıyma
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
Yarım çay bardağı su
Tuz
1 tutam maydanoz
Üzeri için:
Un
1 yumurta
Galeta unu
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Pirinci yıkayıp yumşayana kadar tuzlu suda haşlıyoruz. Fazla suyunu süzmek ve soğumaya bırakmak için tel süzgece alıyoruz.

İç malzemesi için ince doğranmış soğanı, sıvı yağ ile kavuruyoruz. Kıymayı ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Salçaları ve tuzu ekleyip karıştırıyoruz. Yarım çay bardağı su koyarak pişiriyoruz. Ocaktan aldıktan sonra maydanoz ilave edip bir kenarda soğumaya bırakıyoruz.

Soğuyan pirinci büyük bir kaba koyup, yumurta ve kaşarla birlikte pirinçler birbirine yapışana kadar yoğuruyoruz.

Daha kolay şekil vermek için bir kaseye su koyup elimizi ıslatıyoruz. Pirinç malzemesinden yumurta büyüklüğünde parçalar alıp, top gibi yuvarlıyoruz. Ortasını oyup, içine kıyma harcından 1 tatlı kaşığı kadar koyuyoruz. Pirinç hamurunu kapatıp yuvarlıyoruz. Her seferinde ellerimizi ıslatmayı unutmadan, pirinç malzemesi bitinceye kadar yapıyoruz. Yuvarlanmış olan topları önce una sonra yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulayıp kızgın yağda kızartıyoruz. Sıcak olarak servis yapıyoruz.



