



## EKŞİLİ KÖFTE (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

250 gr dana kıyma (Önkol+kaburga karışık)  
3 çorba kaşığı dolusu pirinç (Sadece yarım dakika kaynar suda yıkanmış)  
1 adet yumurta  
Karabiber  
Tuz  
Yarım adet limon  
2 su bardağı su

Tüm köfte malzemesi bir kaba alınır üzerine pirinç de serpilir ve hepsi birlikte yoğrulur. Yoğurduğumuz köfte küçük küçük bilyeler şekline getirilir. Köfteleri pişirecek kadar suya zeytinyağı ilave edilir ve su kaynatılır. Kaynayan suya yarım limon sıkılır. Su kaynayıncaya köfteler suya atılır. Haşlamaya bırakılır. Köfteler de pişince; suyuyla birlikte köfteleri çukur bir tabağa boşaltır ve servis ederiz.

