



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KÖFTE

Eyüp Sevinç

250 gr. kıyma
1 çay bardağı pirinç
½ demet maydanoz
1 adet soğan
4 su bardağı su
3 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
1 limonun suyu
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber

Bir kaba kıymayı, pirinci, rendelediğimiz soğanı, tuzu, karabiberi ve maydanozu koyun, iyice yoğurun. Bu harçtan kiraz büyüklüğünde köfteler yapın ve içerisinde un olan bir tepsiye koyun. Tepsi sallanarak köftelerin tamamen una bulanması sağlayın. Bir tencerede dört bardak su kaynatıp, içine köfteleri atın. Pirinçler yumuşayınca kadar köfteler pişirin. Bir kasede limon suyunu ve yumurta ve tuzla beraber çırpın. Yemeğin suyundan biraz su ilave edin ve terbiyenin ılımasını sağlayın. Daha sonra yavaş yavaş tencereye aktarın, diğer yandan tenceredeki yemeği karıştırın. Yemek bir taşım daha kaynadıktan sonra ocaktan indirin. Kırmızıbiber serpip, servis edin.

