



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## EKŞİLİ KÖFTE

Köftesi için:

300 gr. kıyma

2 yemek kaşığı pirinç

1 rendelenmiş soğan

Biraz karabiber

Tuz

Terbiyesi için:

1 yumurta sarısı

Yarım limon suyu

Ayrıca:

Salça

Köfteleri bulamak için un

Köfte için derince bir kaba kıyma, yıkanmış pirinç, rendelenmiş soğan, karabiber ve tuz konup yoğrulur. Minik minik top köfteler yapılır ve unlanmış bir tepsiye alınır.

Tepsiyi ileri geri sallayarak tüm köftelerin unlanması sağlanır.

Bu arada bir tencerede 2 yemek kaşığı salça, sıvı yağ ile çevrilir, tencerenin yarısına kadar su konup, biraz da tuz ilave edilip kaynamaya bırakılır.

Daha sonra kaynayan karışıma köfteler atılır ve karıştırılır. Kısa bir sürede pirinçler piştiği zaman, ocaktan almadan önce terbiye işlemi yapılır.

Yarım limonu sıkığımız bir kaseye 1 yumurta sarısı konup çırpılır, kaynayan köftelerin suyundan kaseye azar azar ilave edilerek yavaşça tencereye katılır. Bir süre daha terbiye ile kaynadıktan sonra ocaktan indirilir.

Arzu edilirse yenirken limon ve karabiber eklenir.

