



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KÖFTE

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

300 gram kıyma
1 kahve fincanı pirinç
3 adet patates
1 adet havuç
1 adet yumurta sarısı
1 kase yoğurt
Yarım kahve fincanı un
1 limon suyu
1 diş sarımsak
Sıvı yağ
Karabiber
Tuz

Pirinci iyice yıkayıp süzdükten sonra bir cam kase içine boşaltın. Üzerine kıymayı ilave edip karabiber ve tuz ekleyip kasenin içerisinde güzelce yoğurun. Karışımından küçük parçalar kopararak elinizle top haline getirin. Geniş bir kap içerisine unu döktükten sonra hazırladığınız top köfteleri kabin içine atarak iyice una bulayın. Patatesi ve havucu soyup yıkadıktan sonra küp küp doğrayın. Ayrı bir küçük ve derin cam kase içine yoğurdu dökün ve üzerine ayıklayıp doğradığınız bir diş sarımsağı, yarım kahve fincanı unu, bir yumurtanın sarısını ilave edin. Bu karışıma bir limonun yarısını sıkarak ilave edin ve kase içine koyduğunuz tüm malzemeleri iyice karıştırın.

Teflon tavaya sıvı yağ döküp yağı hafif ısıtın ve içine doğradığınız havuçları, patatesleri koyarak karıştırın. Üzerine üstünü kapatacak kadar su ilave ederek una buladığınız top köfteleri de atarak karıştırın. Şimdi sıra köftenin terbiyesi için hazırladığınız karışımı ilave etmekte. Koyduğunuz tüm malzemeleri tavada karıştırın ve pişmeye bırakın.

