



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KÖFTE

Yarım kilo orta yağlı kıyma
1 fincan pirinç
1 bardak un
1 demet maydanoz
1 limon
2 büyük soğan
3 çorba kaşığı katı yağ
3 bardak su
Yeterince tuz, karabiber

YAPILIŞI:

Önce pirincimizi ayıklar ve yıkarız. Az bir şey haşlarız. Yarı haşlanmış pirinci, orta yağlı kıyma ile karıştırırız. Tuz, karabiber, ince kıyılmış maydanoz karıştırıp iyice yoğururuz. Avuç içinde yuvarlayıp fındık büyüklüğünde top köfteler yaparız. Bir tepsinin içine un döküp, yaptığımız köfteleri tepsiye dizer, una bularız. Öte yandan, bir tencerede çorbamızın suyunu kaynatırız. İçine katı yağ, halka halka doğranmış soğan, ince kıyılmış maydanoz ve hazırladığımız una bulanmış köftelerimizi atarız. Çok kısık ateşte pişiririz. Köftelerin içindeki pirinçler uzayınca bir limonun suyunu sıkar, bir süre daha kaynatır, sofraya, varsa porselen bir çorba kabında getirip servis yaparız.