



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ KÖFTE

MALZEMELER 6 KİŞİLİK

Yarım kg. yağsız dana kıyması
1 fincan pirinç
Yarım demet maydanoz
1,5 su bardağı yoğurt
1 adet soğan
3 yumurta
3 havuç
4 patates
1,5 çay kaşığı un

Pirinci yıkayalım. Soğanı rendeleyip, maydanozu ince ince doğrayalım. Kıyma, pirinç, maydanoz, soğan, 1 yumurta, tuz ve baharatı karıştırıp yoğuralım. Hazırladığımız köfte harcından misket büyüklüğünde köfteler yuvarlayalım. Geniş bir tepsiye un serpip köfteleri tepsiye alalım. Havuç ve patatesi küp şeklinde doğrayalım. Sıvıyağı tencerede kızdırıp önce havuçları ardından patatesleri sote edelim. 10 dakika pişirip su ilave edelim ve 15 dakika kaynatalım. Köfteleri ekleyip 30-35 dakika pişirelim. Ayrı bir yerde yoğurt, 2 yumurta ve unu bir kasede karıştırıp tencereye yavaş yavaş ekleyip, 5 dakika sonra tuz ilave ederek ateşten indirelim. Sıcak olarak servis yapalım.
