



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKŞİLİ KÖFTE

Yarım kg kıyma  
1 çay bardağı pirinç  
1 adet küçük kuru soğan  
8-10 dal maydanoz  
2 adet domates  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
2 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber  
Terbiye için:  
1 limon suyu  
1 adet yumurta

Pirinç haşlanır, suyu süzülür. Yoğurma kabında kıyma püürinç, rende soğan, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber 5 dakika kavrulur. Misketten biraz büyük köfteler yuvarlanır. Diğer tarafta tencereye sıvıyağ konur, ısınınca, küp doğranmış domates katılır. Domates şeklini kaybedene kadar pişirilir. Üzerine 2 su bardağı sıcak su, az tuz eklenir. Daha sonra şekillendirilmiş köfteler atılır. Kısık ateşte 25 dakika pişirilir. Üzerine terbiye karışımı sicim gibi akıtılır. Yaklaşık 5 dakika kadar pişirilir.

---