



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ KÖFTE

500 gr koyun kıyması (yağlı)
1/2 su bardağı pirinç (bol suda yıkanmış)
1 yumurta
1 çay kaşığı tuz
kahve kaşığının ucuyla kimyon
kahve kaşığının ucuyla karabiber
2 litre (10 su bardağı) su yada et suyu
2 su bardağı kaynar su
Terbiyesi:
2 çorba kaşığı un
2 yumurtanın sarısı
1 limonun suyu
2 çorba kaşığı su
Kırmızı biberli sos:
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 kahve kaşığı kırmızı biber

Yıkanmış pirinci geniş bir kaba koyunuz. 2 su bardağı kaynar suyu üstüne dökerek 5 dakika pirincin haşlanması için bekleyiniz. Sonra pirinçleri süzerek genişçe bir tepsiye alınız. Kıymayı, yumurtayı, tuzu, karabiberi ve kimyonu pirincin bulunduğu tepsiye koyarak ellerinizle iyice yoğurunuz. Bütün malzeme iyice karıştıktan sonra, köfteleri ceviz büyüklüğünde yuvarlayıp bir kenara koyunuz. 2 litre su yada et suyunu küçük bir tencereye koyup kaynatınız. Köfteleri kaynayan et suyuna atınız. Et suyunun üstünde toplanan köpüğü delikli kepçeyle alıp ateşin altını kısarak köfteleri 30 dakika pişiriniz. Terbiyesini hazırlamak için küçük bir kaba unu, yumurtayı, limon suyunu ve suyu koyup yarım kepçe de köfte suyundan dökerek iyice karıştırınız. Karıştırdıktan sonra köftelerin piştiği tencereye döküp, 5 dakika daha kaynattıktan sonra tencereyi ateşten alınız. Ekşili köftelerini bir servis tabağına boşaltınız. Küçük bir sahanda tereyağı eritiniz. Kırmızı biberi ekleyip karıştırdıktan sonra köftelerin üstüne döküp hemen servis ediniz.