



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KÖFTE

Aynur Görk

300 g Kıyma
1/2 Çay Bardağı Pirinç
1 Adet Yumurta
2 Dilim Bayat Ekmek İçi
1 Tatlı Kaşığı Karabiber
1 Tatlı Kaşığı Nane
1 Tatlı Kaşığı Tuz
2 Çorba Kaşığı Un
1 Çorba Kaşığı Maydanoz
Sos İçin:
2 Adet Yumurta Sarısı
1 Adet Limonun Suyu

Köfte malzemelerini yoğuralım. Cevizden küçük parçalar koparıp toplar yapalım. Bu topları un ve maydanoz serpilmiş tepsiye dizelim. Tencereye kaynamış su ve tuz koyalım. Köfteleri suya ilave edip pirinçler uzayana kadar -yaklaşık 15 dakika- pişirelim. 2 yumurtanın sarısını ve 1 limonun suyunu tel ile iyice çırpalım. Yumurtalı, limonlu karışıma çırpmaya devam ederek azar azar köftenin suyundan iki kepçe ilave edelim. Terbiyeyi köftelere karıştıralım. Bir iki taşım kaynatıp servis edelim.