



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ TERBİYELİ KÖFTE

- 1 kg. dana ve koyun kıyması
- 1 çay bardağı pirinç (Ayıklanıp, yıkanmış)
- 2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
- 3 adet yumurta
- 1 adet limonun suyu
- 7 su bardağı su
- Tuz
- Karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)
- 2 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı

? Tencerenin içine su koyup kaynamaya bırakın.

? Bir kabın içinde kıymayı, maydanozun yarısını, tuzu, karabiberi, kimyonu, iki yumurtayı ve pirinci iyice yoğurun.

? Fındık büyüklüğünde parçalara ayırın. Avuç içinde yuvarlayarak, kaynayan suyun içine atın ve 15 dakika kısık ateşte pişirin.

? Çukur bir kabın içinde Bizim Mutfak unu, bir yumurtanın sarısını, Bizim ayçiçek yağını ve limon suyunu, bir bardak su ile iyice karıştırın.

? Köftenin suyundan da iki bardak ilave ettikten sonra süzün.

? Bu karışımı köftenin üzerine koyup kaynatın.

? Lezzetini kontrol edin. Üzerine maydanoz serperek, çukur tabakta servis yapın.

[ML® Terbiyeli Köfte için tıklayın](#)