



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ TERBİYELİ KÖFTE

Sonay Yılmaz

300 g Kıyma  
1 Çay Bardağı Pirinç  
1 Adet Yumurta  
2 Dilim Ufalanmış Bayat Ekmek  
1 Tatlı Kaşığı Karabiber  
1 Tatlı Kaşığı Nane  
1 Tatlı Kaşığı Tuz  
2 Çorba Kaşığı Un  
1 Tatlı Kaşığı Maydanoz  
1 Adet Patates  
1 Adet Havuç  
Sos İçin:  
2 Adet Yumurta Sarısı  
1 Adet Limon Suyu

Köfte malzemelerini yoğuralım. Cevizden küçük parçalar koparıp toplar yapalım. Bu topları un ve maydanoz serpilmiş tepsiye dizelim. Tencereye kaynamış su ve tuz koyalım. Patates, havuç ve 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.