



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PİRİNÇLİ KÖFTE

- 300 gram kıyma
- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı haşlanmış pirinç
- 1 adet yumurta
- 1 demet ince kıyılmış maydanoz
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 kase un
- 2 adet yumurta
- 4 yemek kaşığı margarin

Kıymayı bir kaba alıp üzerine haşlanmış pirinç, bir adet yumurta, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyip köfte harcını yoğurun. Köftelere yassı şekil verin. Daha sonra una ve yumurtaya batırarak fırın tepsisine dizin. Üzerine yarım çay bardağı su gezdirin. Aralarına küp küp doğranmış margarin yağ koyun. 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Pilav ile servis yapın.