



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PİRİNÇLİ KÖFTE

<https://www.lezzetgezegeni.com>

500 gr kıyma  
1 avuç pirinç (yarım saat önceden ıslatılmış)  
1 yemek kaşığı kırmızı toz biber  
1 adet büyük boy soğan  
3 adet patates  
Tuz  
Sosu için:  
3 su bardağı ılık su  
2 yemek kaşığı kırmızı toz biber

Soğanı rendeleyin. Pirinç, kıyma, soğan, karabiber ve tuzu yoğurun. Köfteler tombik ve uzun olsun. İki parmak gibi.

Köfteleri az yağda etrafı kızaracak kadar tavada şöyle bir döndürün.

Tepsiye elma dilim doğranmış patatesle sırayla dizin.

Su ve toz biberi karıştırın. Köfte ve patatesin üzerine dökün.

Tepsiyi ocağa alın. Kaynamaya başlasın. Köfteleri çevirin.

Suyu biraz azaldığında, fırına alın. 180 c de ortada pişene kadar fırında kalsın. Yemek suyunu çekip yağında kalacak.

