



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HALEP KÖFTESİ (MUSUL IRAK)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

4 kg pirinç  
1 kg kıyma  
Sıvı yağ  
1 çay kaşığı karabiber  
Göz kararı tuz  
Çam fıstığı (isteğe göre)

Öncelikle iç malzemesini hazırlarım.  
Eti ocağa koyarım. Tuzu, karabiberi ve çam fıstığını ilave ederim, pişmesini beklerim.  
Piştikten sonra ocaktan alıp soğumaya bırakırım.  
Sonra pirinci hazırlarım.  
Su ile tuzu bir tencereye koyar, kaynamaya bırakırım.  
Su kaynadığında pirinci ilave ederim.  
Kısık ateşte pişmesini beklerim.  
Piştikten sonra soğuyana kadar beklerim.  
Haşlanan pirinci hamur olana kadar elle yoğurur, küçük toplar halinde keserim.  
Bu topları açıp içine iç malzemesini doldurur yumurta şekli veririm.  
Sonra topları kızgın yağda kızartırım.  
Salata ve çorba ile birlikte servis ederim.