



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HEKEHEŞENDİ (GAZİANTEP)

1 su bardağı pirinç
300 gr kıyma
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber

Pirinci yıkayıp tuzunu ekleyin ardından, yağsız olarak pilav yapın. Hazırladığınız pilav soğuyunca karabiber ve kıymayı ilave edin ve pirinçleri kırmamaya dikkat ederek yoğurun. Elde ettiğiniz hamurdan köfteler yaparak, çırpılmış yumurtaya bulayın. Kızgın yağda iki tarafını da kızartın.