



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ PİRİNÇ KÖFTESİ

MALZEMELER

1 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
2 çorba kaşığı margarin
1 adet yumurta
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
1/2 su bardağı dövülmüş ceviz
1 su bardağı ufalanmış tulum peyniri
tuz
karabiber
kızartma yağı
mısırunu

HAZIRLANIŞI

Pirinç, 3 su bardağı kaynamış suyun içinde haşlanır. Suyun içine bir tatlı kaşığı kadar tuz atılır. Suyunu tamamen çekince ateşten indirilir ve içerisine margarin, yumurta, kasar peyniri rendesi, tuz, karabiber ilave edilerek karıştırılır. Elde edilen karışımdan 4-5 cm çapında yuvarlak köfteler yapılır. Köftelerin ortası açılarak içleri tulum peyniri ve ceviz karışımı ile doldurulur ve kapatılır. Hazırlanan köfteler mısır ununa bulanır ve yağda kızartılır. Üzerine sarımsaklı, domatesli sos hazırlanır ve sıcak sıcak servis yapılır.