



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ PİRİNÇ KÖFTESİ

MALZEMESİ:

1 su bardağı kırıklı pirinç
2 orba kaşığı katıyağ
1 adet yumurta
3 orba kaşığı kaşar peynir rendesi
1/2 su bardağı ufalanmış tulum peyniri
Yeterince tuz, biber, kızartma yağı ve mısırunu

YAPILIŞI:

2 su bardağı tuzlu suda, kırıklı pirinci haşlayınız. Pirinç tamamen suyunu çekince ateşten indiriniz. Ateşten indirdiğiniz pirincin içine iki çorba kaşığı yağ, bir adet yumurtayı ilave ediniz ve tahta kaşıkla karıştırınız. Karıştırırken kaşar peynir rendesini, tuzunu, biberini ilave ediniz. Elde ettiğiniz lapadan bir parça alıp 6 cm. apında bir top köfte yapınız. Köftenin içine 1 tatlı kaşığı tulum peyniri koyup, yuvarlayınız. Yaptığınız köfteleri mısırünuna bulayıp, kızgın yağda kızartınız. Yağını süzüp sıcak sıcak ikram ediniz. Bu köftenin yanında sarımsaklı, sirkeli sıcak domates salçası iyi gider unutmayın.