



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI PİRİNÇ KÖFTESİ

<https://www.muratbey.com.tr>

- 1.5 su bardağı (rendelenmiş) Muratbey taze kaşar peyniri
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı pirinç
- 1 kahve fincanı maden suyu
- 2 su bardağı su
- 3 dolu yemek kaşığı galeta unu
- 1/4 demet dereotu
- Tuz
- Karabiber
- Kızartmak için:
- Sıvıyağ
- Köfteleri bulamak için:
- 1 kase galeta unu

Pirinçleri bol suda yıkayıp süzün. Süzülen pirinçleri pilav tenceresine alarak, üzerine 2 bardak kaynamış su ekleyin. 1 çay kaşığı tuz ekleyip, suyunu çekene kadar pişirin. Ardından demlenip soğumaya bırakın. Soğuyan pirinçleri derin bir kaba alın. Üzerine yumurta, galeta unu, maden suyu, Muratbey taze kaşar peynirini koyup karıştırın. Baharatlarını ve kıyılmış dereotunu da ilave ederek karıştırın. Kızartma tavasına ya da tenceresine sıvıyağ koyup kızdırın. Bu arada hazırlanan malzemeden bir dolu kaşık alıp elinizle köfteye şeklini verin ve galeta ununa bulayın. Kızgın yağda her iki yüzünü de kızartın. Kızarttığınız köfteleri kağıt havlu koyduğunuz tabağa alın.

