



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI EKŞİLİ SULU KÖFTE

350 gr orta yağlı dana kıyması
1 çay bardağı pirinç
1 adet yumurta
1 kaşık tereyağı
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 paket krema
1 tutam kıyılmış maydanoz
1 litre su

Kıymayı, yıkanmış pirinci, yumurtayı, tuzu ve karabiberi az su yardımıyla iyice yoğurun. Yapılan harçtan küçük küçük toplar yaparak, bir tepsiye yayılmış unun üzerinde bekletin. Diğer tarafta orta boy bir tencere içinde bir kaşık tereyağını eritip üzerine 1 litre kadar su koyarak iyice kaynatın. Kaynama başlayınca içine yapılan top köfteleri atın ve pirinçler pişene kadar kaynatın. Kremayı ve kaynayan köftelere ilave edip, bir taşım kaynatarak pişirip ocaktan alın. Pul biber, karabiber ve kıyılmış maydanoz ile servis yapın.

