



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZLU EKŞİLİ KÖFTE (EDİRNE)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- ½ kg. taze süt kuzusu kıyması
- 1-1,5 çay bardağı pirinç
- 3 yumurta sarısı (bir tanesi köfte içine bir tanesi terbiyesi için)
- 2-3 demet maydanoz
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Maydanozlar yıkanarak ince ince kıyılır, 3te 2 si düz bir tepsiye serilir, diğer taraftan kıyma içine yıkanmış pirinç, bir yumurta sarısı ve maydanozlar iyice karıştırılarak yoğrulur. Karışımdan küçük yuvarlaklar halinde köfteler yapılmaya başlanır ve bu arada pişirilecek tencereye 2-3 su bardağı su ve bir çorba kaşığı tereyağ, az tuz konup ateşin altı yakılır, su kaynamaya başladığı zamanlar yapılan köfteler birer birer suyun içine bırakılıp birbirine yapışmaması için dağılması da dikkate alınarak karıştırılıp kısık ateşte 15-20 dakika kaynatılır. Ateşin altı kapatıldıktan sonra diğer bir kaptaki bir veya tercihe göre yumurta sarısı ile yarım limon suyu iyice çırpılarak terbiye yapılır.

