



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZLU KÖFTE (BURSA)

Bursa Turizm Platformu

500 gr kıyma
1 su bardağı haşlanmış pirinç
1 adet yumurta
1 adet kuru soğan
1 su bardağı kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 adet limon
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı su

Kıymanın içine, yumurta, haşlanmış pirinç, karabiber, tuz, kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş kuru soğan koyulup iyice yoğrulur.

2 su bardağı su ve 1 adet limonun suyu kaynatılır.

Hazırlanan köfteler kaynayan suya atılarak haşlanır.

20 dakika pişirildikten sonra servis edilir.

