



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZLU, PİRİNÇLİ KÖFTE

1 kilo köftelik kıyma
1 adet soğan
2 kaşık pirinç
1 demet maydanoz
1 orba kaşığı yağ
Yeteri kadar tuz.

Et iki kez makineden çekilir. İki kaşık ıslanmış, yıkanmış pirinç bir şişe ile hafif ezilir. Pirinç ince kırıklı olur. Ete ilâve edilir. Maydanoz, tuz, çok ince kıyılmış soğan koyarak iyice yoğrulur. Küçük ceviz kadar yuvarlanır, bol maydanozlu bir kaba yerleştirilir. Bir kaşık yağda ince kıyılmış soğan öldürölür. Üzerine sekiz bardak su ilâve edilerek kaynatılır. Maydanozda yuvarlanmış köfteler kaynar suya atılarak pişirilir. Bir kap içinde üç yumurta sarısı, iki kaşık soğuk su, bir limon, yumurta teliyle karıştırılır. Üzerine kaynamış köfte suyu konur. Hafif ateşte yumurta kokusu çıkana kadar pişirilir. Köftenin üzerine süzölerek hazırlanmış olur.