



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYDANOZLU SIKMA KÖFTE

250 gr. kıyma
2 adet kuru soğan
6 su bardağı et suyu
2 adet limon suyu
1 demet maydanoz
1 avuç pirinç
2 kaşık yağ
tuz
karabiber.

Pirinç yıkanır, suyu sıkılır, soğan rendelenir, suyu sıkılır. Kıyma tuz, karabiber ve maydanozlar ilavesi ile köfte hazırlanır. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak şekil verilir. Bir teflon tavaya yerleştirilir. Yağ ilave edilir, sıkılmış limon suyu ile ocakta pişirilir. Suyunu çekince üzerine et suyu ilave edilerek pirinçler şişinceye kadar ocakta kalır. Sonra tabaklara alınarak servis yapılır.

[ML® Sıkma Köfte için tıklayın](#)

