



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI PİRİNÇ KÖFTESİ

Malzemeler:

- 1 su bardağı pirinç,
 - 2 yumurta,
 - 1 su bardağı mısır tanesi,
 - 3 çorba kaşığı un,
 - 1 paket kabartma tozu,
 - 2-3 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri,
 - 1 su bardağı mısır unu,
 - 2 dal maydanoz,
 - Tuz.
- Kızartmak için:
Sıvıyağ.

Pirinci tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ilave edin. Pirinçler yumuşayana kadar haşlayın. Süzüp soğumaya bırakın. Maydanozları yıkayıp kıyın. Yumurta, kabartma tozu ve unu çukur bir kasede çırpın Peynir, haşlanmış pirinç, mısır, kıyılmış maydanoz ve tuzu ilave edip harmanlayın. Elinizi una bulayıp hazırladığınız köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Köfteleri elinizde yuvarlayıp mısır ununa bulayın. Ayçiçek yağını tavaya alıp ısıtın Köfteleri ilave edip çevirerek kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp yağını süzdürün. Sıcak ya da soğuk servis yapabilirsiniz.
