



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR KÖFTESİ

1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet küçük boy soğan
2 su bardağı pirinç
Yarım çay bardağı elma sirkesi
3 fincan tavuk suyu
1 çay bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
2 adet yumurta
150 gr. kaşar peyniri
Ufalanmış bayat ekme içi
Bir tutam safran
Yağ (kızartmak için)
Tuz
Karabiber
olarak servis yapın.

Tereyağını bir tencerenin içinde eritin. Soğanları doğrayın ve 2-3 dakika soğanlar yumuşayınca dek pişirin. Ardından pirinçleri de ilave edin, karıştırarak 2-3 dakika daha pişirin. Sirkeyi ve safranı da ilave edin. Tavuk suyunu başka bir tencereye alın ve kaynatın. Yarım fincan tavuk suyunu pirinçlere ilave edin ve düzenli karıştırarak suyunu çekmesini sağlayın. Bu işleme yarım fincan tavuk suyu kalana dek yaklaşık 15 dakika devam edin. Sonra kalan tavuk suyunu da ekleyin ve karıştırın, tencerenin ağzını kapatın, çok düşük ısıda 10-15 dakika pirinçler yumuşayınca kadar pişirin. Parmesan peynirini, hafif çırpılmış yumurtaları, tuzu, biberi karıştırın ve pirinçlere ilave edin. Kaşar peynirini küpler şeklinde 20 küçük parçaya bölün. Islak elle pirinçleri yumurta büyüklüğünde toplar haline getirin. Her bir pirinç köftesinin ortasına bir adet kaşar peynirini bastırarak yerleştirin. Tüm köfteleri ufalanmış ekme kırıntılarına bulayın. Köftelerin dağılmamasını sağlamak için en az 1 saat dinlendirin. Kızgın yağda kızartın.