



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PİRİNÇ KÖFTESİ

Malzemeler:

2 su bardağı pişmiş pirinç,
150 gram az yağlı edar peyniri,
2 adet orta boy kuru soğan,
2 orba kaşığı elenmiş un,
3 adet yumurta akı,
eyrek ay kaşığı ekşi krema,
elma dilimi,
yeterince tuz
istediğiniz oranda karabiber.

Hazırlanışı:

Uygun büyüklükte bir kâseye, pirinç, peynir, soğan, un, tuz ve biberi koyun. Küçük bir kâse içinde yumurta akını, krema ile koyu bir hal alıncaya kadar çırpın. ırpılmış yumurta akını pirinç karışımına dökün. Daha sonra tereyağlı tavada orta ateşte pişirin. Köfteleri, spatula kullanarak yassı olarak kesin. Köftelerin her iki tarafını da iyice pişirin. Sıcak olarak elma dilimi veya ekşi krema ile servis yapın.