



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA KÖFTESİ

- 1/2 kg. pırasa
- 2 yumurta
- 1 su bardağı kıyma
- 1 dilim bayat ekmek içi
- 1 çorba kaşığı dolma fıstığı
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı karabiber

Pırasayı incecik kıyınız. 1 fincan su ve tuz katarak hafif hararetili ısıda yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Kıymayı hafif hararetili ısıda (yağ ve su katmadan) çatalla eze eze pişiriniz. Pırasanın suyunu sıkıp kıymaya ilâve ediniz. Ufalanmış ekmek içi, fıstık, tuz, karabiber, tarçın ve 2 yumurta sarısı katıp karıştırınız. Yumurta büyüklüğünde parçalar alıp uzun yuvarlayınız. Hafif yassıltıp yumurta akına bulayarak kızgın yağda kızartınız.

Not: Kıyma yerine peynir de kullanılabilir.