



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI KÖFTE

1 kg prasa
250 gr köftelik kıyma
2 Yumurta
Domates ve Biber Salçası
Domates Mane
Karabiber
Tuz
Limon
1 ay bardağı prinç
Sıvı Yağ
1 Kaşık Margarin

Pırasaları 4 e bölüp birer parmak arayla kıyınız.Tencerede üstünü örtecek kadar suyla haşlayınız Yumuşamaya başlayınca bir çay bardağı prinç atıp 1 taşım kaynatıp kevgire boşaltıp soğumaya bırakınız Prasaları avucunuzda sıkarak sularını çıkarıp bir kaba alınız içine kıyma yumurta salçalar nane karabiber tuz katıp yoğurunuz karışımdan yuvarlak köfteler yapıp yumurtaya bulayıp sıvı yağ ve margarin karışımında kızartınız. Kızarttığınız köfteleri ufak bir tepsiye alıp üzerine domates ve biber salçasını sulandırıp üzerini örtecek şekilde dökünüz üzerine 1 limon sıkıp domates dilimleriyle süsleyiniz. Birkaç taşım kaynatıp ateşten indiriniz.

Not: Pilav ya da makarna ile servis yapabilirsiniz.