



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ KÖFTESİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

iç malzemesi:

1/2 kg. pirinç

750 gr. iki kez makineden geçmiş yağsız kıyma

5 su bardağı su

50 gr. çamfıstığı

Kızartma Yağı

1 tatlı kaşığı tereyağı

Karabiber

400 gr. beyaz peynir

Yenibahar

Tuz

Un

2 adet yumurta

3 adet kuru kake (galeta unu)

YAPILIŞI

Kıyma suyu çekilinceye kadar kavruluro Suyu çekilen kıymanın içine karabiber, yenibahar, tuz ve yağda pembeleştirilen çam fıstıkları atılır. Ateşten alınıp soğumaya bırakılır. Diğer taraftan pirinç, beş su bardağı ile güzelce pişirilip ateşten alındıktan sonra ağzı kapatılır ve yumuşaması için bekletilir. Soğuyunca içine kuru kake (galeta unu), yumurta ve çok ince rendelenmiş beyaz peynir eklenerek karıştırılır. Karışım hamur haline gelince küçük parçalar alınarak içleri oyulur ve hazırlanan iç malzemesi ile doldurularak ağızları kapatılır. Una bulanarak unlu bir tepsiye dizilir. Kızartma yağı ile kızartılarak servis edilir.