



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ KÖFTESİ

- 1 su bardağı pirinç
- 1 büyük tutam maydanoz
- 1 büyük tutam dereotu
- 3 adet taze soğan
- 1 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı rendelenmiş beyaz peynir
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 su bardağı galeta unu

Pirinçleri yıkayıp bir tencereye alın.

Pirinçlerin üzerini çok az geçecek şekilde su ekleyin ve yumuşayana kadar haşlayın.

Eğer suyu artarsa da süzüp soğumaya bırakın.

Bu sırada maydanoz, taze soğan ve dereotunu ince ince kıyıp pirincin üzerine ekleyin.

Yumurta, rendelenmiş beyaz peynir, karabiber ve tuzu da ilave edip karıştırın.

Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp galeta ununa bulayın ve yağda kızartın.

Dilerseniz köftelerinizi domatesli sos veya sarımsaklı yoğurt ile servis edebilirsiniz.

