



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PİRİNÇ KÖFTESİ

2 su bardağı pirinç  
2 adet yumurta  
4 adet taze soğan  
1 su bardağı rende kaşar  
1 adet bayat ekmek içi  
8-10 dal maydanoz  
Tuz  
Karabiber  
1,5 su bardağı kızartma yağı

Pirincin üzerine 4 su bardağı su konur. Kısık ateşte suyunu tamamen çekene kadar haşlanır. Daha sonra derin bir kaba aktarılır. Üzerine kıyılmış maydanoz, taze soğan, rende kaşar, ıslatılmış suyu sıkılmış ekmek, yumurta, tuz ve karabiber eklenir. Malzeme bütünleşene kadar yoğrulur. Köfte harcından arzu edilen şekilde köfteler yapılır. Kızgın yağda iki yüzü pembe renkte kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.