



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ KÖFTESİ

Disi İçin:

1/2 Kg Pirinç

3 Çorba Kasığı Margarin

Tuz

İçi İçin

250 gr Yagsız Kıyma

1 Adet Soğan

1 Çay Bardağı Badem

1 Tatlı Kasığı Tarçın

Tuz, Karabiber

1/2 Çorba Kasığı Margarin

Kızartmak İçin:

1 Adet Yumurta

Siviyag

Sos İçin:

2 Adet Elma

1 Adet Domates

1 Çorba Kasığı Salça

Biraz Ketçap

2 Dis Sarmisak

Biraz Su

Garnitür Olarak:

Kabak

Misir

Havuç

Pirinci haslayalım. Kalan suyunu süzelim. Pirinci 3 çorba kasığı margarin ve tuz ile beraber iyice yoguralım.

Baska bir kaba yarım çorba kasığı margarini alalım. Kıyma ve yemeklik dogranmis soğanı kavuralım.

Bademleri bir süre sıcak suda bekleterek kabuklarını soyalım. Kiyarak kıymaya ilave edelim. Karısına tuz, karabiber ve tarçın ekleyelim.

Yogurulmuş pirinçten ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak elimizle incelterek açalım. İçine kıymayı içten koyup tekrar kapatarak köfte şekli verelim. Köfteleri çirpilmis yumurtaya bulayıp, kızartalım.

Sos için: Elmayı ve domatesi rendeleyelim. Diğer malzemeleri de ekleyerek boza kıvamında pisirelim. Köfteler ve garnitürle birlikte servis yapalım.