



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ KÖFTESİ (SUPLİ)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

200 gram pirinç,
50 gram margarin yağı,
1 baş küçük soğan,
50 gram rendelenmiş kaşer peyniri,
3 bardak et suyu,
2 yumurta, yeteri kadar un,
kurutulmuş ekmek tozu,
tuz,
1 gram safran,
bol zeytinyağı.

Yapımı: Margarin yağının yarısıyla bir çorba kaşığı zeytinyağını bir kuşaneye koymalı. Yağ ısınca rendelenmiş soğanı içine atmalı ve karıştırarak pembeleşin-ceye kadar kavurmalı. Soğan pembeleşince taşı ve darısı ayıklandıktan sonra yıkanmış ve süzölmüş pirinci katmalı. Tahta kaşıkla bir - iki dakika kavurmalı. Sonra karıştırmaya devam ederken sıcak et suyunun altında beşini azar azar katmalı. Elde kalan altıda bir et suyunda safranı eritmeli ve bunu da katmalı. Son bir defa daha karıştırdıktan sonra ortadan az bir ateşte pirinci pişmeye bırakmalı.

Pirinci, diriliğini kaybetmeyecek kadar pişirmeli. Sonra kabı ateşten indirmeli. Kalan margarin yağını ve rendelenmiş kaşer peynirini katıp harmanlamalı. Pirinç ılıyınca yumurtalardan birini içine kırıp bir defa daha harmanlamalı ve bu karışımı hamur yoğurma mermerinin üzerine boşaltıp iyice soğumaya bırakmalı. Karışım soğuyunca bundan ceviz iriliğinde parçalar almalı ve una bulanmış iki avuç arasında köfte gibi yuvarlayıp önce bir kenarda duran hafifçe çirpılmış tuzlu ikinci yumurtaya, sonra kurutulmuş ekmek tozuna bulamalı ve bol zeytinyağına atıp her yanını nar gibi kızartmalı. Kızaran supli'leri yani pirinç köftelerini bir kevgirle yağdan çıkarıp servis tabağına almalı ve vakit kaybetmeden sofraya götürüp sıcak sıcak servis yapmalı.