



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ İTALYAN KÖFTESİ

<https://www.posta.com.tr>

1,5 su bardağı pirinç
400 gr. kıyma
2 adet yumurta
1 çay bardağı beyaz peynir rendesi
4 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 çorba kaşığı fesleğen
1 tatlı kaşığı karabiber
1,5 su bardağı galeta unu
1 su bardağı sıvı yağ - kızartmak için
Tuz
Peynirli sos
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı krema
1 su bardağı krem peynir
1 çorba kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tane karabiber
Tuz

Sos için, tereyağında unu kavurun. Karıştırarak sütü ekleyin. Koyulaşana kadar pişirin. Baharatları, krema ve peyniri de ekleyerek karıştırın.

Pirinçleri 2 su bardağı suda yumuşayınca kadar haşlayın. Galeta unu, baharatlar, kıyma, maydanoz, rendelenmiş peynir ve yumurtayı harmanlayarak yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak elinizle yuvarlayın. Galeta ununa bulayarak kızgın sıvı yağda kızartın. Üzerine peynirli sos dökerek servis yapın.

