



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ KÖFTE

1/2 kg. kıyma
1 çorba kaşığı pirinç
2 adet yumurta
1 adet soğan
1 çorba kaşığı margarin
1 bağ maydanoz
Tuz

Pirinçli köfte yapacaksanız eti iki defa çekirin ve işe pirinçleri ıslatarak başlayın. Sonra bu ıslanmış pirinci ezin. (Bu, en pratik şekilde Mixer ile olur. Mixeriniz yoksa, kullanılmayan bir şişeyi pirincin üstünden sertçe gezdirerek, aynı işi yapabilirsiniz.) Sonra köfteleri kaynar suya atm. Köfteler pişerken, 2 yumurta sarısını iki bardak su ve yarım limonun suyu ile çırpın. Bu terbiyeyi pişen köftelere ilave edin ve bir kaç taşım daha kaynadıktan sonra ateşi kapayın. Köfteleriniz, servise hazırdır. (Yumurta ve limonu karıştırırken olur ya, bu mayi istediğinizden daha kâta hale gelir. O zaman sakın su ilave etmeyin. Köftelerin piştiği tencereden alıp, ekleyeceğiniz su hem istediğiniz yoğunluğu sağlar, hem de yemeği daha lezzetli yapar.)