



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 Kasigi Margarin

Tuz

İçi İçin

250 gr Yagsiz Kiyma

1 Adet Sogan

1 Çay Bardagi Badem

1 Tatli Kasigi Tarçin

Tuz, Karabiber

1/2 Çorba Kasigi Margarin

Kizartmak İçin:

1 Adet Yumurta

Siviyag

Sos İçin:

2 Adet Elma

1 Adet Domates

1 Çorba Kasigi Salça

Biraz Ketçap

2 Dis Sarmisak

Biraz Su

Garnitür Olarak:

Kabak

Misir

Havuç

Pirinci haslayalim. Kalan suyunu süzelim. Pirinci 3 çorba kasigi margarin ve tuz ile beraber iyice yoguralim.

Baska bir kaba yarim çorba kasigi margarini alalim. Kiyma ve yemeklik dogranmis soğani kavuralim.

Bademleri bir süre sicak suda bekleterek kabuklarini soyalim. Kiyarak kiymaya ilave edelim. Karisima tuz, karabiber ve tarçin ekleyelim.

Yogrulmus pirinçten ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak elimizle incelterek açalım. İçine kiymayı içten koyup tekrar kapatarak köfte sekli verelim. Köfteleri çirpilmis yumurtaya bulayip, kizartalım.

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