



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ KÖFTE

Yarım kg. yağsız kıyma
1 çay bardağı pirinç
1 soğan
2 fincan un
4 yumurta
1 demet maydanoz
tuz
karabiber
Kızartmak için;
2 çay bardağı ayçiçek yağı

Pirinç pilav yumuşaklığında suda pişirilir. Yarım kaşık yağla rendelenmiş soğan hafifçe sarartılır. Bunların üzerine kıymanın yarısı konup, yine hafifçe kavrulur. Kiyılmış maydanozla karıştırılır. Kalan çiğ kıyma, pişen pilav, kavrulmuş soğanlı kıyma, yumurta, tuz ve karabiber hep birlikte iyice yoğrulur. Bu karışımdan yumurtadan biraz küçük parçalar alınarak uzunca yassı köfteler yapıp, una bulanır. Kalan 3 yumurta bir kaba kırılır. İçerisine bir tatlı kaşığı un katılıp, çatalla çırpılır. Una bulanmış köfteler, tavadaki iki çay bardağı kızdırılmış yağa ve yumurtaya bulanarak atılır. Köftenin her iki tarafı güzelce kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.