



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ KÖFTE (UŞAK)

Malzeme listesi

500 gr az yağlı dana kıyma
1 su bardağı pirinç
1 adet orta boy kuru soğan
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1 çay kaşığı yenibahar, kimyon
1 adet yumurtanın sarısı
1 demet maydanoz
Kızartmak için;
1 su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurtanın akı+1 adet yumurta

Yapılışı:

Kıymanın yarısını bir tavaya koyup kendi suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar 5 dakika kavurup ocaktan alın ve soğutun.
Pirinç yıkayıp süzün. 2 su bardağı suda 10 dakika hafifçe haşlayıp tekrar suyunu süzün ve soğumasını bekleyin.
Diğer taraftan, soğanı soyup rendeleyin. Kavrulmuş kıyma, kimyon yenibahar, ince kıyılmış maydanoz, haşlanmış pirinç, rendelenmiş soğan, yumurta sarısı, tuz ve karabiberi derin bir kaba aktarın 5 dakika kadar yoğurun.
Unu bir tabağa yayın. Yumurtaları çukur bir kaptaki çırpma teli yardımıyla çırpın. Köfte hamurundan cevizden büyük parçalar koparıp elinizle yuvarlayarak uzun yassı köfteler hazırlayın.
Sıvıyağı tavada kızdırın. Köfteleri yumurtaya bulayıp kızgın yağda tavayı hafifçe sallayarak ve köfteleri çevirerek kızartın. Kızaran köfteleri kağıt havlu üzerine alıp fazla yağın süzdürün. Servis tabağına yerleştirip sıcak servise sunun.