



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PİRİNÇLİ SALÇALI KÖFTE

1 ay bardađı pirinç
Yarım kg az yağlı kıyma
1 adet soğan (ince kıyılmış)
1 ay kaşığı kekik
2 ay kaşığı tuz
Sala için:
2 orba kaşığı domates salçası
2 adet kuru sođan
1 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardađı su

Köfte malzemesi bütünleşene kadar yoğrulur. Yarım yumurta kadar parçalar alınır, ezik top şekli verilir. Sođan ince entilir, tereyağında çevrilir, salça eklenir, kısa süre kavurduktan sonra tuz ve su ilave edilir. Su kaynayınca köfteler atılır. Kapak kapatılır, orta ateşte 25 dakika pişirilir.