



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ SARDALYA KÖFTESİ

Yarım kg sardalya
1 kahve fincanı pirinç
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı toz biber
2 çay kaşığı tuz
Salçası için:
3 adet domates
1 çay bardağı su
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz

Sardalyaların kafası koparılır, içi boşaltılır, kılçıkları alınır. Yıkandıktan sonra rondodan geçirilir ve kıyma haline getirilir. Üzerine kıyılmış soğan, karabiber, tuz, toz biber ve yıkanmış pirinç konur. Bütünleşene kadar yoğrulur. Harçtan fındıktan biraz büyük toplar yapılır. Diğer trafta domatesler rendelenir, yayvan bir tencereye konur. Su, tuz ve zeytinyağı ilave edilir. Bir taşım pişirilir. Köfteler bir sıra dizilir. Kapak kapatılır ve 20-25 dakika pişirilir.