



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAÇAKLI KÖFTE

400 gram kıyma
1 tane kuru soğan
Yarım su bardağı pirinç
1 tane yumurta
Bir miktar maydanoz
Yeterince Tuz
Panelemek için:
2 adet karabiber
1 çay fincanı yumurta
Kızartmak için buğday unu
Aycicek yağı

Öncelikle, pirinçi haşlayalım, karıştırma kabına alalım. Üzerine, soğanı rende yapalım, yumurtayı kuralım. Daha sonra, sırası ile ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi en son 400 gram, kıymayı ilave edelim ve yoğuralım. Köfte harcını, birkaç saat buzdolabında dinlendirelim. Köfte harcını buzdolabından, çıkaralım, istediğimiz şekilde köfteler hazırlayalım. Daha sonra büyük bir tavaya bol sıvıyağı alalım, iyice ısıtıp köfteleri önce una, sonra yumurtaya bulayıp kızartalım.