



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAFRANLI PİRİNÇ KÖFTESİ

<https://www.posta.com.tr>

- 1 su bardağı pirinç
- 1 çay bardağı elma sirkesi
- 3 su bardağı tavuk suyu
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı kekik
- Yarım su bardağı rendelenmiş peynir
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 çay kaşığı safran
- Kızartmak için:
  - 1 su bardağı sıvı yağ

Safranı sirkeye koyarak, renginin iyice sararması için bekleyin. Tereyağını tencereye koyup küp doğranmış soğan ve sarımsağı kavurun, iyice yıkanmış pirinci ekleyip 2-3 dakika kavurduktan sonra, sıcak tavuk suyunu, safranlı sirkeyi, kekik ve tuzu koyun. Sık sık karıştırarak kısık ateşte 20 dakika pişirin. Pirincinizin iyice pişmesi için gerekirse azar azar tavuk suyu ekleyin. Peyniri ekleyerek karıştırın. Bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün ceviz büyüklüğünde parçalar alarak elinizle yuvarlayın. Galeta ununa bulayarak, kızgın sıvı yağda kızartın. Yağın fazlasını almak için peçeteye çıkartarak servis yapın.

