



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SELANİK USULÜ EKŞİLİ KÖFTE

Anadolujet Magazin

750 gr az yağlı kıyma
1 kahve fincanı pirinç
2 orta boy havuç
1 orta boy patates
yeterince tuz
karabiber
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta

Ayıklayıp yıkadığınız pirinci kıymanın tamamı ile yoğurun. Ufak ufak toplar haline getirip derin bir tencerede kaynamakta olan, tuz ilave edilmiş 1,5 lt suya atın. Soyulmuş havuç ve patatesleri tavla zarı büyüklüğünde keserek kaynamakta olan suya ilave edin. 1 adet soğanı da kaynayan suya atın. Yarım saat kadar pişirdikten sonra biraz ılımasını bekleyip yarım limon suyu ve yumurta sarısını çırparak hazırladığınız terbiyeyi azar azar yemeğe ilave edip bir taşım daha kaynatın.

Not: Yemeğin kıvamının biraz daha koyu olması isterseniz hazırladığınız ufak köfteleri suya atmadan önce unlayabilirsiniz.

