



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKMA KÖFTE

- 1 kg. kıyma
- 3 adet kuru soğan
- 3 yemek kaşığı pirinç
- 1 demet maydanoz
- 1 adet limon
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Soğan rendelenerek kıyma, pirinç ve baharatla birlikte iyice yoğrulur. Köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak elle sıkılıp şekil verilir. Kıyılmış maydanoza bulanır. Tencerede eritilen tereyağının içine limon suyu ve bir bardak su konarak kaynatılır. Maydanozlu köfteler ilâve edilerek yarım saat pişirilir. Nar taneleriyle süslenerek ikram edilir.
