



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PİRİNÇ KÖFTESİ

MALZEMELER

Pirinç 300 gr

Un 1 çorba kaşığı

Süt 1 lt

Kıyma 500 gr

Soya yağı 60 ml

Maydanoz 1 demet

Bayat ekmek içi 2 adet

Soğan 150 gr

Ceviz içi (süslemek için) 150 gr

Kimyon

Tuz

HAZIRLANIŞI

Önce bir tencereye pirinç, süt, un ve tuzu ekleyip koyulaşana kadar kaynatın. Derin bir kase nin içine kıyma, ince kıyılmış maydanoz, 2 adet ufalanmış bayat ekmek içi, 150 gr rendelenmiş soğan ve kimyonu ekleyip köfte harcı haline gelinceye kadar karıştırın. Bu harçtan misket büyüklüğünde küçük yuvarlak parçalar elde edin. Bir tavada soya yağını kızdırıp köfteleri hafif kızartın. Köfteler piştikten sonra yağını süzdürüp fırın kabına dizin. Üzerine önceden hazırlamış olduğunuz sütlü karışımı gezdirin ve 15 dakika fırınlayın. Üzerini ceviz içi ile süsleyerek sıcak servis yapabilirsiniz.