



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ EKŞİLİ KÖFTE

Necip Usta

Köftesi:

- 2 kahve fincanı pirinç
- 1 adet yumurta
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 kahve kaşığı kimyon
- 1/2 kahve kaşığı karabiber
- 1 adet kuru soğan
- 500 gram yağlı koyun kıyması
- 10 su bardağı et suyu (yoksa su)

Terbiyesi:

- 1 kahve fincanı un
 - 2 yumurtanın sarısı
 - 1 limonun suyu
 - 1 kahve fincanı su
- Üzerine dökmek için:
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
 - 1 kahve kaşığı kırmızıbiber

- 1) Pirinci yıkayıp 2 su bardağı suda 5 dakika haşlayınız. Süzdürüp ki bir kaba koyunuz.
- 2) Üzerine 1 yumurta kırınız. Tuz, kimyon, karabiber, soğan ve eti i edip iyice yoğurunuz. Köfteleri ceviz büyüklüğünde yuvarlayıp ki bir tepsiye koyunuz.
- 3) Et suyunu küçük bir tencereye koyup kaynatınız. Köfteleri ilave ediniz.
- 4) Tam kaynayacağı zaman üzerine toplanan köpüğü alıp atınız, ateşte 30 dakika pişiriniz.
- 5) Küçük bir kaba unu, yumurtayı, limon suyunu ve suyu koyup Vz ke köfte suyundan da dökerek iyice karıştırınız. Karıştırdıktan sonra tenin içine ilâve ediniz. 5 dakika kaynatıp ateşten alınız.
- 6) Servis yaparken tereyağını kırmızıbiberle kızartıp üzerine döküp servis yapınız.