



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KÖFTE

2,5 bardak su,
500 gr. kıyma,
1 kaşık sadeyağ,
4-5 sap maydanoz,
tuz,
1 soğan,
1 limonun suyu,
1 fincan pirinç,
1 yumurta.
yeteri kadar tuz, biber,

Kıymaya yeteri kadar tuz ve karabiber, maydanoz ve soğanla birlikte pirinç katıp yoğurun. Ceviz büyüklüğündeki parçalar olarak yuvarlayın.

Bir kaptaki 2,5 bardak su kaynatın. Bu suya yağ ve tuz koyup, köfteleri çok ince kıyılmış maydanoza bulayıp bu suda haşlayarak pişirin. Pirinçler pişince 1 limon suyuyla çırpılmış 1 yumurtayı yavaş yavaş katıp bir taşım kaynatın.