TERBİYELİ KÖFTE

Et makinesinde, iki defa çekilerek, ince kıyma haline getirilmiş ete biraz pirinç karıştırmalı. Bir iki baş soğanı da içine rendelemelidir.
Tuz, karabiber, maydanozunu da koyduktan sonra, hepsini mükemmelen, elle yoğurmalıdır. Sonra, bu hamurdan yuvarlak köfteler yaparak bir tencereye dizmelidir. Üzerlerine biraz un serpmeli ve biraz su ilâvesiyle ocağa konulmalıdır.
Aynı zamanda, birkaç yumurtayı, bir limonla iyice çalkalamalı ve pişmiş köftenin suyundan dahi katarak bir terbiye yapıp, yavaş yavaş tencereye dökmeli ve biraz daha ateşte bıraktıktan sonra, indirmelidir.

Not: Terbiyeli köfte, akşamcıların mizaçlarına, ekşi olmak itibariyle daha uygun gelir. Mayhoş bulunmasından daha ziyade iştiha vericidir.

© lezzetler.com tarif no:56515 • adı:TERBİYELİ KÖFTE • gönderen:arzu kız • indirme tarihi:07.05.2024 - 20:24