



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TERBİYELİ KÖFTE

Yarım kilo kıyma  
1 çorba kaşığı margarin  
2 baş soğan  
1 çay fincanı pirinç  
1 yumurta  
1 limon  
1 demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Terbiyeli köfte yapmak için yarım kilo kıymaya yeteri kadar tuz ve biber katın. İki baş soğanı ufak ufak doğrayın ve 1 demet maydanozun yarısını ince ince kıyın. Bunları ye pirinci kıymaya karıştırıp, iyice yoğurun. Bundan sonra yoğrulan kıymayı ceviz büyüklüğündeki parçalara ayırıp yuvarlayın. Bir kaptaki iki buçuk bardak su kaynatın. Bu sırada maydanozun geri kalan kısmını da çok ince kıyın. Yuvarladığınız köfteleri, kıyılan maydanoza bulayın, bir çorba kaşığı yağ ve tuz kattığınız suya bunları atınız. Bu arada limonun suyunu bir bardağa alınız ve derin bir kaba kıracağınız yumurtayı kaşıkla döverken bu suyu yavaş yavaş katınız. Pirinçler pişince bu terbiyeyi yavaş yavaş köftenin suyuna katınız ve bir taşım kaynadıktan sonra altını söndürünüz.

---