



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TERBİYELİ KÖFTE

500 gram koyun kıyması
1 tane soğan
6 - 7 dal maydanoz
1 çay kaşığı biber
1 kahve fincanı pirinç
1 tane yumurta
1,5 çorba kaşığı yağ
yarım limon
tuz

Bir kaba kıyma, ayıklanmış pirinç, tuz, biber, kıyılmış maydanoz koyunuz, önce yoğurunuz. İstedığınız büyüklükte köfteler yapıp, geniş tencere veya sahana diziniz. Üzerini örtecek kadar su koyunuz. Orta sıcaklıkta pişmeye bırakınız. Diğer tarafta bir kaptaki yağ içinde soğanı öldürüp onu ilâve ediniz. Pembeleşinceye kadar karıştırınız. Pişen yemeğin suyunu alıp, sulandırıp, iyice karıştırınız. Sonra da hepsini birden tenceredeki köftelerin üzerine döküp iki taşım kaynatıp servis yapınız.