



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YOUVARLAKIA

350 gram kıyma  
Çeyrek su bardağı pirinç  
1 adet kuru soğan  
1 adet yumurta  
Tuz  
Karabiber  
Un  
Zeytinyağı  
2 adet havuç  
1 adet kereviz  
2 adet patates  
7 su bardağı sıcak su  
Terbiyesi için:  
1 adet yumurta  
1 limonun suyu

Pirinçleri 5-10 dakika kadar sıcak suda bekletip yumuşatın.

Süzüp soğumasını bekleyin.

Bu esnada soğanı rendeleyin.

Soğuyan pirinçleri soğan, kıyma, tuz, karabiber ve yumurtayla birlikte güzelce yoğurun.

Unu geniş bir tepsiye her yerini örtecek şekilde yayın.

Kıymalı harçtan fındıktan büyük cevizden küçük parçalar koparıp elinizde yuvarlayın ve tepsiye koyun.

Bütün malzemeyi toplar haline getirdikten sonra tepsiyi sallayarak köftelerin her tarafının una bulanmasını sağlayın.

Havuçları, patatesleri ve kerevizleri küp küp doğrayıp ayrı kaselere koyarak kenara alın.

Tencereye zeytinyağını alın ve ısıtmaya başlayın.

Yağ ısınca havuçları tencereye alıp 1 dakika kavurun.

Üzerine sıcak suyu ekleyip kaynamasını bekleyin.

Su kaynayıncaya köfte, patates ve kerevizleri de tencereye ekleyip kapağını kapatın ve orta ateşte 20 dakika pişirin.

Patatesler ve havuçlar yumuşayıncaya altını kapatıp ılınması için bekleyin.

Terbiyesi için limon suyu ve yumurtayı çırpın.

İçine ılınan köfteli sudan ekleyip ısınmasını sağlayın, aksi takdirde tencereye koyduğunuzda yumurta kesilebilir.

Tüm malzemeyi karıştırıp sıcak servis edin.

Birkaç kepçe daha suyu aynı şekilde ekleyerek karışımın ılınmasını sağlayın. Ardından yumurtalı karışımı köftelerin üzerine dökün ve sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:145252 • adı:Youvarlakia • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:08.04.2025 - 04:44