



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVALAÇA (SEFERİHİSAR-İZMİR)

Yarım kg az yağlı dana kıyma
1 çay bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Kızartma yağı
2 adet yumurta
1 su bardağı un
1,5 su bardağı et suyu

Kıyma, yıkanmış pirinç, karabiber ve tuz bütünleşene kadar yoğrulur. Harçtan yumurta kadar parçalar alınır, oval şekil verilir. Köfteler önce çırpılmış yumurtaya sonra una bulanır, kızgın yağda kızartılır. En son içinde kaynar et suyu bulunan tencereye bırakılır. kapak kapatılır, kısık ateşte 12 dakika pişirilir.