



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

PİRİNÇLİ KÖFTE



Yarım kg. köftelik kıyma
1 Adet yumurta
1  ay bardağı pirinç
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Dilim bayat ekmek içi
2 Tatlı ka ı ı tuz
1 Tatlı ka ı ı karabiber
1 Tatlı ka ı ı kırmızı pul biber
 zeri için;
2 Adet domates
7 Adet sivri biber
1  orba ka ı ı domates salçası
4  orba ka ı ı ay  i ek ya ı
1  u bardağı su

- # İlk işlem olarak pirinç bol suda haşlanır, lapamsı bir hal alıca pi mi  demektir.
- # Kuru ekmek diliminin kenarı alınır, üzerine rendelenmiş kuru soğan eklenir, biraz yo urarak ekmek yumu atılır.
- #  zerine kıyma, tuz, karabiber, kırmızı pul biber, yumurta ve en son haşlanmış, s z lm  , so umu  pirinç eklenir,  zle ene kadar yo rulur.
- # Köfte harcı buzdolabının alt rafında yarım saat dinlendirildikten sonra, cevizden küçük parçalar kopartılır, oval köfteler yapılır.
- # Ya lanmış, orta büyüklükteki tepsiye köfteler yan yana dizilir. Köftelerin aralarına domates dilimleri yerleştirilir.
- # Domates salçası, su, ay  i ek ya ı, çukur bir kapta çırpılır, köftenin üzerine gezdirilir. Köftelerin  zerine sivri biberler yerleştirilir.
- # Köfte tepsisi alüminyum folyo ya da ısıya dayanıklı bir kapakla sıkıca kapatılır. 200 derece fırında 1 saat pişirilir.
- # Sıcak servis yapılır.

Not: Köftenin sosuna salça yerine rende domates konabilir.