



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Goldene Klößchen

Sarılira Köftesi



500 g Hackfleisch
1 Kaffeetasse Reis
1 Zwiebel
2 Eier
1 Dessertlöffel Salz
1 TL schw. Pfeffer
1 Glas Öl
4-5 EL Mehl

Reis auswaschen und kochen (ca. 20 Minuten)

In einen Topf ein Eßlöffel Öl geben, dazu fein gehackte Zwiebel geben und auf mittlerer Hitze andünsten.

Zu den Zwiebeln die Hälfte des Hackfleisch hinzugeben und einige Minuten anbraten und vom Herd nehmen.

etwas abkühlen lassen und gekochten Reis, den Rest des Hackfleischs, Salz und Pfeffer hinzugeben und zusammenkneten.

Diese Mischung eine halbe Stunde ruhen lassen, dann halbe zitronengroße Teile entnehmen und zwischen beiden Handflächen zuerst zu Kugeln formen und dann durch zusammenpressen und zu runden flachen Teilen formen.

Diese dann zuerst in verquirltes Ei dann in Mehl dunken.

Im erhitzten Öl goldgelb braten.

Tipp: Damit die Klöße eine goldgelbe Farbe erhält auf jeden Fall im erhitzten Öl braten.