



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.