

Eksili Kofte

Malzemeler

1/2 kg. orta yagli kiyma
2 adet orta boy kuru sogan
1 kahve fincani pirinc
2 adet ince havuc
2 adet orta boy patates
4 corba kasigi sivi yag
3 su bardagi sicak su
tuz, karabiber, kimyon
1 su bardagi un
Terbiyesi icin:
1 adet limon
1 adet yumurta

Yapilisi

Soganlar rendenin ince tarafi ile rendelenerek kiyma, yikanmis pirinc, tuz ve baharatlarla birlikte ozdeslesene dek yogrulur. Hazirlanan harctan misket buyuklugunde kofteler yuvarlanarak bir tepsiye dizilir ve uzerine un serpilir. Diger yanda derince bir tencerede ince dilimlenmis ve dorde bolunmus havuclar sivi yagda sotelenir. Uzerine sicak su dokulerek, kusbasi dogranmis patatesler ilave edilir. Her tarafi unlanmis kofteler iki avuc arasinda nazikce sallanarak fazla unlari silkelenir ve teker teker tencereye atilir. Tum kofteler tencereye atildikten sonra fazla zedelemekten karistirilir ve ocagin alti kisilarak pismeye birakilir. Pismeye yakin (pistigini pirinclarin sismesinden anlayabilirsiniz) bir limonun suyu yumurta ile cirpilarak terbiyesi hazirlanir. Uzerine yemegin suyundan azar azar eklenerek yumurtanin beyazi katilasmadan bir kase kadar karisim elde edilir. Karisim yavas yavas yemege ilave edilerek karistirilir. 3-4 dakika daha kaynatilarak ocagin alti kapatilir. Afiyet olsun.