

Eksili Kofte

Malzemeler

500 gr kiyma
1 fincan pirinc
1 kuru soğan
1 yumurta
tuz karabiber
1 yumurta sarısı ve yarım limon suyu

Yapılışı

Kiymayı pirinç, soğan rendesi, yumurta, tuz ve karabiberle yoğuruyoruz. Sonra fındık büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlıyoruz. Koftelerin hepsini bu şekilde hazırladıktan sonra tencerede bir miktar su kaynatıyoruz. Kaynayan suya kofteleride atıyoruz. Ben birazda haslanmış nohut koydum bu aşamada tabi arzu ederseniz ama bence yakışıyor. Pirinçler pişene kadar kısık ateşte kaynıyor. Yumurta sarısı ve limon suyu karışımını ilave edip 5 dk sonra altını kapatın. Servis aşamasında da üzerine tereyağlı kırmızı biberli ve naneli sos dokun. Afiyet olsun.