

Pasa Koftesi

Malzemeler

yarım kilo Koftelik Kıyma

300 Gr.Pirinc

1 tane Kuru Sogan

5 tane Yumurta

biraz rendelenmis kasar peyniri

1 cay kasigi karabiber,tuz

Yapilisi

Oncelikle 300 gram pirinci iyice yıkayalım. ve ardından 1 tane kuru sogani ,yarım kilo kıymayı, yarım demet maydanozu,1 tatli kasigi tuzu,karabiberi ve 2 yumurtanın sarisini kirip kofteyi yoguralım.

Daha sonra avuc icinde yuvarlayip kofte sekli verelim.

1 paket sana margarini eritip yaptiginiz kofteleri koyup pisirelim.

Daha sonra bir tencereye dizip koftelerin uzerine gelecek kadar sicak su koyun daha sonra 1 yemek kasigi margarini ekleyelim.

Baska bir kapta 3 yumurta ve kalan akini 1 cay kasigi tuz ve karabiber ilave edelim.

Ve cirpin koftelerin uzerine ekleyip pismesini saglayalım.

Yumurtalar pisince her koftenin uzerine 1 tutam rendelenmis kasar peyniri serpip tencerenin kapagini kapatalım.

5 dakika kadar pisirin ve ocagi kapatın ve dinlendirelim.

Ardından servis edelim.

ELLERİMİZE SAĞLIK... :))