

Pirinc Koftesi

Malzemeler

1 su b. pirinc
3 yemek k. un
1 yumurta
1 tatli k. kabartma tozu
Tuz
Karabiber
Ic harci icin
150 gram kiyma
1 yemek k. zeytinyagi
Yarim sogan
60 gr kasar peyniri
Yarim kirmizibiber
Tuz
Karabiber
uzeri icin
1 yumurta
Un
1.5 su b. galeta unu
Kizartmak icin
Aycicek Yagi

Yapilisi

Pirinci yıkayıp tencereye alın. Uzerini gececek kadar su ekleyip tamamen yumusayincaya kadar pisirin. Bir kenara sogumaya birakin. Sogani yemeklik dograyip kiyma ve zeytinyagi ile tavaya alın. Orta ateste kavurun. Kirmizi biberi kucuk kup seklinde dograyip kiymaya ekleyin ve birkaç dakika pisirmeye devam edin. Baharatlari ekleyin. Pirinc, un, tuz, kabartma tozu, karabiber ve yumurtayi bir kasede karistirin. Buzdolabinda 30 dk. bekletin. Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar kopartip avucunuzda bastirarak acin ve kiyma harcından bir miktar icine yerlestirip yuvarlayarak top haline getirin. Pirinc toplarini once una sonra cirpilmis yumurtaya ve en son galeta ununa bulayin. Kizgin aycicek yagında altin rengini alincaya kadar kizartin. Sicak servis yapin.