

Pirinc Mucver Kofte Tarifi

Malzemeler

150 gram yagsiz koyun eti
4 adet soğan
250 gram pirinc
160 gram kasar peyniri
Tuz
Biber
5 yumurta
Tereyag
Fistik
Uzum

Yapilisi

150 gram yagsiz koyun etini gayet ince kiyiniz.
Dort iri soğan centiniz.
250 gram pirinc haslayip suyunuz, soguk sudan geciriniz.
160 gram kasar peyniri rendeleyiniz.
Birr tutam maydanozla dereotunu ince kiyiniz.
Bunlari bir kaba koyunuz, tuz ve biber ekiniz.
Sonra kararini buluncaya kadar birer birer 5 - 6 yumurta kiriniz, hepsini birden yogurunuz.
Kuvvetli ateste 3 kasik tereyagi kizdirip tavayi indiriniz.
Bu harctan istediginiz sekilde kofteler yapip tavaya diziniz, iyice kizarinca suzerek tabaga aliniz.
Not: Pirinc yerine ıslatilmis ekmek ici ile 30 gram fistik, uzum de konabilir.