

Pirincli Kofte

Malzemeler

500 gr. koftelik kiyma

3 yemek kasigi pirinc

2 adet kuru sogan

tuz, karabiber

1 yumurtanin sarisi

Kizartmak icin:

2-3 adet yumurta (cirpilmis)

Yarim su bardagi un

siviyag

Yapilisi

Kiymenin yarisi 1 adet rendelenmis soganla beraber yagsiz olarak kavuralim ve sogutalim. Pirinclar yeterli miktarda su ile haslayalim. Kavrulmus kiyma, cig kiyma, haslanmis pirinclar, 1 adet yumurta sarisi, 1 adet rendelenmis sogan, tuz ve karabiber yogurma kabinda guzelce karistiralim ve ozlesinceye kadar yoguralim. Buzdolabinda yarim saat bekletelim. (Benim vaktim yoktu, bekletmeden de gayet guzel oldu.) Kofte harcindan parcalar kopartilip biraz buyukce yassi (oval sekilli) kofteler hazirlayalim. Kofteler once una sonra cirpilmis yumurtaya bulanarak kizgin yagda kizartalim. Elma dilimli patates kizartmasi ile servise sunabilirsiniz.ellerimize saglik