

PİRİNÇLİ KÖFTE

Malzemeler

- *1 kahve fincanı pirinç
- *1 çorba kaşığı yağ
- *1 küçük soğan (ince kıyılmış)
- *500 gr. koyun kıyma
- *1/2 tatlı kaşığı tuz
- *1/2 kahve kaşığı karabiber

Kızartma Malzemeleri

- *4 çorba kaşığı un
- *3 adet yumurta
- *1 su bardağı yağ

Hazırlanışı

Pirinç kaynar suda 20 dakika haşlanıp süzülür. Diğer tarafta ayrı bir tencereye 1 kaşık yağ koyup kızdırılır, soğan ilave edilerek hafifçe sarartılır. Kıymanın yarısı ilave edilip, soğan ile 5 dakika kavurulur, bir tepsiye boşaltılıp içine kalın çığ kıyma, tuz, biber ve pirinç ilave edilip iyice karıştırılır. Daha sonra malzeme 20 eşit parçaya bölünüp yumurta gibi yuvarlanır, hafifçe bastırarak yassılaştırılır. Küçük bir kaptaki köfteler önce una sonra yumurtaya bulanarak kızgın yağda 3'er dakika altın sarısı kıvamını alana kadar kızartılarak, yeşilliklerle süslenerek tabağa konur.

Kayseri yöresine özgü "Pirinçli Köfte" servise hazır hale gelir...

Afiyet olsun!

KAYSERİ MÜTEFAĞI