# TOROS KÖFTESİ

Yarım kg. orta yağlı kıyma
1,5 çay bardağı pirinç
1 Adet iri kuru soğan
1 Tatlı kaşığı salça
1 Adet yumurta
10 – 12 dal maydanoz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
1,5 Su bardağı su
Üzeri İçin;
1 Su bardağı ekmek kırıntısı

# Kuru soğan çok ince doğranır, küçük bir tencereye aktarılır, üzerine yıkanmış pirinç, bir tutam tuz ve 1,5 su bardağı su eklenir.
# Çok kısık ateşte pirinçler suyunu çekene kadar pişirilir.
# Kıymaya soğumuş, pirinçli karışım, tuz, karabiber, yumurta, ince kıyılmış maydanoz eklenir, 3-4 dakika yoğrulur.
# Elde edilen cıvık kıvamındaki köfte harcından yarım limon kadar parçalar alınır, oval şeklinde köfteler yapılır. Daha sonra ufalanmış ekmek kırıntısında bulanır.
# Fırın tepsisi bol miktarda sıvı yağ ile yağlanır. Köfteler tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
# Arzu edilen garnitür eşliğinde, sıcak olarak servise sunulur.

Not: Ekmek kırıntısı elde etmek için, 2 yada 3 dilim ekmek iyice bayatlatılır. Havanda döverek yada mutfak robotunda çekerek ufalanır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1116 | Adı: Toros Köftesi | İndirme tarihi: 09.08.2025 - 02:35