



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## GÜVERCİN BUNU



Yarım kg. yağsız köftelik kıyma  
1 Adet orta boy kuru soğan  
1 Çay bardağı pirinç  
3 Çay bardağı su  
1 Tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
1 Adet yumurta  
Kızartmak İçin;  
2 Su bardağı sıvıyağ

- # Ayıklanmış, yıkanmış pirince, 3 çay bardağı su eklenir, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. (15 dakika)
- # Yoğurma kabına kıyma, rende soğan, haşlanmış pirinç, tuz ve karabiber konur, 4 - 5 dakika yoğrulur.
- # Köfte harcından normalden biraz küçük parçalar alınır, oval köfteler yapılır.
- # Köfteler ızgarada iki yüzü yarım olarak pişirilir. 10 - 15 dakika soğumaya bırakılır. (Yörede ızgarada yarım pişirmek yerine buharda yarım pişirilir.)
- # Tavaya sıvıyağ konur, kızınca çirpilmiş yumurtaya bulanmış köfteler atılır.
- # İki yüzü kızarıncaya kağıt havluya çıkarılır. Servis tabağına yerleştirilir. Konserve mısır ya da arzu edilen bir garnitürle servise sunulur.

**Not:** Güvercin bunu, Bursa'nın unutulmaya yüz tutmuş, lezzetli bir tarifidir.