



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

SOĞANLI KÖFTE



Yarım kg. Köftelik kıyma
1,5 Çay bardağı pirinç
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber
Alabildiği kadar galeta unu
Harcı İçin;
4 Adet orta boy kuru soğan
8 Çorba kaşığı sıvı yağ
1,5 Çorba kaşığı salça
1 Tatlı kaşığı tuz
3 Su bardağı su
2 Çorba kaşığı sirke

- # Pirinç yıkanır, suyu süzülür, çukur, küçük bir tencereye konur. Üzerine 5 çay bardağı soğuk su eklenir, kısık ateşe yerleştirilir.
- # Pirinç tamamen suyunu çekene kadar pişirilir.
- # Ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.
- # Derin karıştırma kabına kıyma, haşlanmış, soğumuş pirinç, tuz ve karabiber konur.
- # Ele yapışmayacak bir kıvam alana kadar galeta unu eklenerek yoğrulur. (5 dakika)
- # Yoğrulan malzemeden cevizden küçük parçalar alınır, yuvarlak, yassı köfteler yapılır. Büyük bir tabağa yerleştirilir, buzdolabının alt rafında yarım saat bekletilir.
- # Daha sonra köfteler yanmaz tavada, az yağda kızartılır.
- # Başka bir tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte kızınca çeyrek daire şeklinde doğranmış kuru soğan eklenir, kavrulur.
- # Soğan sararınca salça, tuz eklenir, salçanın kokusu gidene kadar birkaç kez çevrilir.
- # Üzerine su katılır. Su kaynayınca kızarmış köfteler yerleştirilir, 10 dakika kadar birlikte pişirilir.
- # En son sirke atılır, köfteler zedelenmeden karıştırılır. 2 dakika sonra ateşten alınır.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Sirke etli yemeklere lezzet ve yumuşaklık verir.