# 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1163 | Adı: Soğanlı Köfte | İndirme tarihi: 09.07.2025 - 14:01