PİRİNÇLİ KÖFTE

Yarım kg. köftelik kıyma
1 Adet yumurta
1 Çay bardağı pirinç
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Dilim bayat ekmek içi
2 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Üzeri İçin;
2 Adet domates
7 Adet sivri biber
1 Çorba kaşığı domates salçası
4 Çorba kaşığı ay çiçek yağı
1 Su bardağı su

İlk işlem olarak pirinç bol suda haşlanır, lapamsı bir hal alıca pişmiş demektir.
Kuru ekmek diliminin kenarı alınır, üzerine rendelenmiş kuru soğan eklenir, biraz yoğurarak ekmek yumuşatılır.
Üzerine kıyma, tuz, karabiber, kırmızı pul biber, yumurta ve en son haşlanmış, süzülmüş, soğumuş pirinç eklenir, özleşene kadar yoğrulur.
Köfte harcı buzdolabının alt rafında yarım saat dinlendirildikten sonra, cevizden küçük parçalar kopartılır, oval köfteler yapılır.
Yağlanmış, orta büyüklükteki tepsiye köfteler yan yana dizilir. Köftelerin aralarına domates dilimleri yerleştirilir.
Domates salçası, su, ay çiçek yağı, çukur bir kapta çırpılır, köftenin üzerine gezdirilir. Köftelerin üzerine sivri biberler yerleştirilir.
Köfte tepsisi alüminyum folyo ya da ısıya dayanıklı bir kapakla sıkıca kapatılır. 200 derece fırında 1 saat pişirilir.
Sıcak servis yapılır.

Not: Köftenin sosuna salça yerine rende domates konabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1169 | Adı: Pirinçli Köfte | İndirme tarihi: 02.07.2025 - 16:50