



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

## 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 Şu 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, süzölmüş, 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 kaptaki kızdırılır, 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.