



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

SARILIRA KÖFTESİ



500 gr. köftelik kıyma
1 Kahve fincanı pirinç
1 Adet kuru soğan
2 Adet yumurta
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
1 Su bardağı sıvıyağ
4 – 5 Kaşık un

- # Pirinç yıkanıp haşlanır. (20 dakika kadar)
- # Bir tencereye 1 kaşık yağ alınır, üzerine çok ince kıyılmış soğan eklenip, orta ateşte biraz kavrulur.
- # Soğanın üzerine mevcut kıymanın yarısı eklenip, bir kaç dakika daha birlikte kavrulur. Ocaktan alınır.
- # Biraz soğuyunca üzerine haşlanmış pirinç, kalan çiğ kıyma, tuz ve karabiber eklenir 5 dakika kadar yoğrulur.
- # Karışım yarım saat kadar dinlendikten sonra, yarım limon büyüklüğünde parçalar alınır. İki avuç arasında önce yuvarlayıp, sonra yassılarak lira şekli verilir.
- # Elde edilen köfteler, önce çırpılmış yumurtaya sonra da una bulanır.
- # Kızgın yağda sarı renk alacak şekilde kızartılır.

Not: Köftelerin istenilen rengi alması için, mutlaka kızgın yağda kızartılmalıdır.