TERBİYELİ KÖFTE  
  
Malzemeler ; 4 kişi için

½ kg Köftelik Kıyma,

1 avuç Pirinç,

1 Kuru Soğan,

1 tutam Maydanoz

1 yemek kaşığı yağ

1 limon

2 adet yumurta

1 kahve fincanı Un

1,5 su bardağı Su

Kızartmak için 1 Kaşık Sıvı Yağ

Tuz, Kara Biber  
  
Yapılışı:  
  
Kıyma, Rendelenmiş Soğan, Kıyılmış Maydanoz, tuz ve karabiber birlikte yoğrulur.

15 dakika kadar sıcak suda durmuş pirincin suyu süzülerek, 2 yumurtanın yalnız beyazı ile birlikte kıymanın içine eklenir ve yoğrulmaya devam edilir. Bu kıymadan küçük parçalar alınarak el içinde yuvarlanır ve yuvarlak küçük köfteler yapılır.

İsteğe göre ayçiçek yağında rengi dönecek kadar kızartılır. Tava sallanarak her tarafın eşit kızarması sağlanır. (Bazı hanımlar kızartma yapmazlar, bu nedenle isterseniz bu aşamayı atlayabilirsiniz.)

Bir tencerede 1 kaşık margarin içinde 1 fincan un hafifçe kavrulur. Üzerine su katılır. Kaynayınca köfteler eklenir. Onbeş dakika kadar kaynatılır.

AYrı bir kapta 2 yumurtanın sarısı, ve bir limonun suyu çırpılır. Yumurta sarısının ısıyla katılaşmaması için, kaynamakta olan sudan hafif hafif 4-5 kaşık su bu karışıma ılıtmak için katılır. Daha sonra bu karışımda köftelerin üzerine eklenir. Karıştırılır ve ateşten indirilir.  
  
Bu yemek Ekşili Köfte olarak da bilinir