



## Turkkilaiset lihapullat

Aineet: 500 g lammasjauhelihaa  
1/2 dl riisiä  
1 muna  
1/2 dl persiljaa  
2 sipulia  
1/2 dl voimakasta juustoraastetta  
mustapippuria

Valmistus: Keitä riisi. Silppua sipulit ja persilja.

Sekoita aineet taikinaksi ja anna tekeytyä kylmässä puolisen tuntia.

Pyörittele lihapullat ja kääntelevä ne vehnä jauhoissa.

Kuumenna pannulla öljyä ja voita ja paista lihapullat kypsiksi ja kauniin ruskeiksi.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)