**Turkse vrouwendijen**

Nodig:

500 gram (lams)gehakt

1 ui

120 gram gekookte rijst

120 gram zachte witte kaas

zwarte peper

2 eieren

4 eetlepels bloem

olie

zout

Bereiding:

Rasp de gepelde ui en kneed hem met de rijst, de kaas, 1 ei en flink wat peper en zout door het gehakt. Vorm er, als dit lekker smeuïg van samenstelling is, ballen van ter grootte van een citroen en druk die een tikje plat. Zet ze nu voor een uurtje in de koelkast zodat ze koud en stevig worden. Haal ze daarna door het 2e losgeklopte ei en daarna door de bloem en bak de "dijen" onder voortdurend keren in de olijfolie tot ze krokant en gaar zijn.