



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BANVİT HİNDİ CİĞERLİ KADINBUDU KÖFTE

1 kg Banvit Hindi Ciğer
150 ml su (kaynar)
70 gr pirinç
1 adet küçük boy soğan (rendelenmiş)
1 tatlı kaşığı kekik
2 tatlı kaşığı kimyon
2 dilim bayat ekme (ufalanmış)
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)
100 gr un
2 adet yumurta (çırpılmış)
350 ml sıvı yağ

Ciğerleri yıkayıp, 75 ml kaynar su ile 5 dak. pişirin. Pirinci unlu suyu gidinceye kadar yıkayıp kalan kaynar su ile 10 dak. haşlayın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan ciğerleri ince ekme kırıntısı görünümüne kadar robottan geçirin. Ciğer, soğan, kekik, kimyon, ufalanmış ekme, tuz, karabiber ve haşlanmış pirinci katıp karıştırın, elde ettiğiniz hamurdan parçalar koparıp yassı köfte şekli verin. (Biraz yumuşak bir hamur olacaktır, elinize yapışmaması için yağ ya da un kullanabilirsiniz)

Hamurları önce una, sonra yumurtaya bulayıp, ısıtılmış sıvı yağda her iki tarafları altın sarısı renk alınca kadar yaklaşık 4'er dak. kızartın.

Sıcak olarak servis yapın.

