



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KADINBUDU KÖFTE

Malzeme

- 1/5 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı Sana yağı
- 1 adet kuru soğan
- 500 g kıyma
- 1/2 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 demet maydanoz
- Tuz ve karabiber
- 1 su bardağı ayçiçek yağı
- 1/2 su bardağı un
- 3 adet yumurta

Hazırlanışı

1. Kuru soğanı ayıklayıp, rendeleyin.
2. Pirinçleri bir süzgecin içinde yıkayıp, haşlayıp, suyunu süzün.
3. Yayvan bir tencerede Sana yağı kızdırın, kızan yağın içine kıymanın yarısını ilave edip, kavurun. Kavrulan kıymayı, soğuması için yayvan bir kaba alın.
4. Derin bir kâseye kalan çiğ kıymayı, rendelenmiş soğanı, iri çekilmiş cevizi, kıyılmış maydanozu, haşlanmış pirinçi üzerine kavrulmuş?soğumuş kıymayı, tuz ve karabiberi ekleyip, köfteleri yoğurun.
5. Yayvan bir tabağa unu koyun, ikinci bir tabağa yumurtaları kırıp, bir çatal yardımı ile karıştırın. Cevizli köfteleri önce una sonra çırpılmış yumurtaya bulayın.
6. Yayvan bir tavada ayçiçek yağın kızdırıp, köfteleri kızartın. Kızaran köftelerin fazla yağın almak için havlu kağıt serdiğiniz bir tabağa alıp, servis tabağına dizin.
7. Sıcak olarak patates püresi ile servis edin.