



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADINBUDU KÖFTE

Özgür Şef

500 gr. az yağlı kıyma

2 baş soğan

1 fincan pirinç

3 adet yumurta

Yarım demet maydanoz

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Yeteri kadar tuz, karabiber

Kıymanın yarısını tavada ince doğranmış soğan ile karıştırarak kavurun. Ayırdığınız diğer çiğ kıymayla kavurduğunuz kıymayı karıştırın. Diğer tarafta haşlayıp süzdüğünüz pirinci, tuzu, biberi, bir yumurta ile kıyılmış maydanozu da katarak iyice yoğurun. Elinizle istediğiniz formda köfteler yapın. Bir kap içine iki yumurta kırarak çırpın. Hazırladığınız köfteleri yumurtaya bulayarak, sıvı yağ karışımı kızgın yağda kızartın. Yanında patates kızartması veya haşlanmış sebze ile servis edebilirsiniz.