



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADINBUDU KÖFTE

Gülhan Kara

1 Su Bardağı Haşlanmış Piring
500 Gr. Köftelik Kıyma
1 Adet Kuru Soğan
3 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
1/2 Demet Maydanoz
3 Çorba Kaşığı Galeta Unu
1 Adet Yumurta
Tuz
Karabiber
2 Çorba Kaşığı Su
5 Çorba Kaşığı Un

Soğanı çok ince kıyın veya rendeleyin. Ufak bir tavada 2 kaşık yağı ısıtıp soğanı ekleyin ve yumuşayana kadar kavurun. Kıymanın yarısını soğana ilave edin. Biraz tuz ekleyip kıyma pişene kadar kavurmaya devam edin.

Tavayı kenara alıp soğumaya bırakın.

Kalan kıymayı bir kaba alıp içine yumurtayı kırın. Kavrulmuş soğanlı kıymayı ve galeta ununu ekleyin. Kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ilave edip yoğurun. Kızartma tavaında sıvıyağı kızdırın. Bir tabakta un hazırlayın. Başka bir tabakta da yumurtayı 2 kaşık suyla çırpın.

Karışımdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp avucunuzda şekillendirin ve biraz yassıltıp önce una sonra yumurtaya sonra tekrar una bulayıp kızgın yağa atın. Her tarafı kızarıncaya kadar pişirip kağıt havlu üzerine çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.