KADIN BUDU KÖFTE

Malzemeler:
500 gr. orta yağlı kıyma,
2 soğan,
3 yumurta,
3 kaşık un,
3 dal maydanoz,
2 kaşık pirinç,
3 kaşık margarin,
karabiber,
yeterince tuz.

Hazırlanışı:
Uygun bir tencerede yağ eritilir. İçine ince doğranmış soğan ve kıymanın yarısı eklenerek kavrulur. Ayıklanıp yıkanmış pirinçler bol suda yumuşayıncaya kadar haşlanır. Ateşten alınan kıymanın içine kalan çiğ kıyma, haşlanıp süzülmüş pirinç, kıyılmış maydanoz, kırılmış yumurtalar, tuz ve karabiber eklenerek iyice yoğrulur. Limon büyüklüğünde parçalar alınarak oval şekli verilir. Un serpilmiş tepsiye konur ve tekrar üzerine un serpilir. Çırpılmış yumurtaya batırılarak kızartılır ve sıcak olarak servise sunulur.

ML® Rus Köftesi (Pajaski) için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7796 • adı:Kadın Budu Köfte • gönderen:Nimet Hanım • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:37