



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADIN BUDU KÖFTE

Malzeme:

Yarım kilo yağsız kıyma

1 çay kaşığı pirinç

3 yumurta

1 bardak «200 Gr.» zeytin veya çiçek yağı

2 adet soğan

yarım küçük paket marg. yağı

Yapılışı:

Soğanlar ince doğranarak yağda penbeleşinceye kadar kavrulduktan sonra içine iki bardak sıcak su, pirinç tuz ilâve edilip pirinçler iyice pişince tencerenin altı söndürölüp soğumaya terkedilir. Kıymanın yarısı ayrılarak bir tencerede yağsız olarak ve harlı ateşte kıymalar suyunu salıp tekrar çekene kadar kavrulur ve alınıp buna kıymanın kalan çiğ yarısı katılır ve iyice karıştırılır. Sonra bu et karışımına, evvelce hazırlanmış olan soğanlı pirinçler, yarım tatlı kaşığı tuz, bir çay kaşığı karabiber ve yumurtalar da ilâve edilerek beş dakika kadar iyice yoğrulur. Bundan yumurta kadar, parçalar, koparılıp, avuçta şekil verilerek yassıtılır ve bu parçalar çalkalanmış bir yumurtaya bulanarak içinde kızdırılmış zeytin veya çiçek yağı bulunan tavada iki tarafı da-nar gibi olana kadar kızartılır. Kızaran köfteler servis tabağına alınarak sıcak servis yapılır.

[ML® Fırında Kadınbudu Köfte için tıklayın](#)