



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADINBUDU KÖFTE

500 gr. yağsız koyun veya dana kıyması
50 gr baldo pirinç
2 adet yumurta
100 gr kuru soğan
1/2 demet maydanoz
30 gr zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kızartma yağı
Un

Soğan rendelenerek tavaya konan kıymanın yarısı ile birlikte orta derecede (5 dakika) kavrulur. Fazla yağı süzülerek derince bir kaba alınıp; içine ince kıyılmış yarım demet maydanoz, 5 dakika haşlanıp suyu süzölmüş pirinç, bir yumurtanın sarısı konup istenildiğı kadar tuz ve biber eklenerek 10 dakika kadar iyice yoğurulur. (Osmanlı mutfağında bazı yörelerde içine kimyon- kekik- ince çekilmiş ceviz ilave edildiğı yazılmışsa da kişisel zevke göre düşünölmelidir) Hazırlanan harçtan yassı ve oval biçimde hazırlanan köfteler önce una daha sonra da küçük ve derin bir kap içince iyice çırpılan bir yumurta ile sarısı ayrılan diğ er yumurtanın akına bir kaç kez bulunup kızgın yağda altın rengi alıncaya kadar kızartılarak kağıt havlu üzerine çıkarılır. (Yumurta akı ne kadar fazla olursa köftelerin saçakları o kadar fazla olacaktır) Kağıt havlu üzerinde fazla yağı alınan köfteler yanında istenen bir garnitör ile (Sebze sotesi - pilav- patates püresi vs) ile sıcak olarak ısıtılmış tabaklarda servis edilir.