



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADINBUDU KÖFTE

500 gr YAĞSIZ KOYUN veya DANA KIYMASI
50 gr PİRİNÇ
3 adet YUMURTA ve 1 adet YUMURTANIN AKI
100 gr SOĞAN (Ortaboy 1 adet)
1/2 demet MAYDANOZ
TUZ
KARABİBER
KIZARTMA YAĞI
UN

Pirinç haşlanır ve süzülür. Soğan yemeklik olarak doğranır ve tavaya çok az miktarda sıvı yağ konarak öldürülür. Üzerine kıymanın yarısı ilave edilerek orta derecede kavrulur. Yağı tamamen süzülerek bir yayvan kaba aktarılır. İçine pirinç, 3 yumurtanın sarısı ile 2 yumurta akı ve ince kıyılmış maydanoz ilave edilerek tuzu, biberi ayarlanıp çiğ olarak kalan 250 gr kıyma da konulduktan sonra 6 dakika kadar yoğrulur. Önemli olan malzemenin birbiriyle iyice özleşmesidir (Bazı yörelerimizde kekik - kimyon ve ince kıyım ceviz konulmasına rağmen eski Türk mutfağında tavsiye edilmez). Hazırlanan harçtan irice ve yassı oval şekilli hazırlanan köfteler önce una bulanır. Bir kase içinde bir yumurta ile diğer bir yumurtanın akı iyice çırpılarak unlanmış köfteler içine iyice batırılır. En son olarak da yeniden una batırılarak tavada iyice kızdırılan zeytinyağında altın rengini alıncaya kadar kızartılır. Bu şekilde iki yumurta akının kullanılması köftelerin bol saçaklı olmasını sağlar. Tavadan çıkarılan köfteler bir kağıt havlu üzerinde bir dakika kadar bekletilirse fazla yağı alınmış olur. Köftelerin üzerine birkaç damla limon damlatılıp maydanoz la süslenerek servis edilir.

[ML@ Şehriyeli Köfte için tıklayın](#)



Fotoğraf "türkan hanım" tarafından gönderildi. 24.09.2020



© lezzetler.com tarif no:1639 • adı:Kadınbudu Köfte • gönderen:melancoly • indirme tarihi:21.09.2024 - 06:54