



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADINBUDU KÖFTE

MALZEMELER

1 baş soğan
4 adet yumurta
1 kg koyun kıyma
1.5 su bardağı su
1 kahve fincanı pirinç
1 çorba kaşığı margarin
1.5 su bardağı zeytinyağ
2 kahve kaşığı karabiber
1 kahve fincanı kaşar peyniri rendesi
tuz

HAZIRLANIŞI

Bir tencereye margarin ve ince kıydığınız soğanı koyun, soğanlar pembeleşinceye dek karıştırarak kavurun. Sonra tencereye sıcak su ve ayıklanmış pirinci ilave edin. Biraz tuz serptikten sonra tencerenin kapağını örtüp, orta ateşte pirinci pişirin. Pirinçler lapa kıvamına gelmek üzereyken ateşten alıp, soğutun. Diğer yanda kıymanın üçte ikisini, yağsız bir tavaya koyun. Kuvvetli ateşte, kıyma suyunu salıp yeniden çekinceye dek, karıştırarak kavurun. Daha sonra kıymayı soğumaya bırakın. Kıyma soğuduğunda çiğ kıymayla karıştırıp yoğurun. Bu kıymaya rendelediğiniz peynir, karabiber, bir adet yumurta, tuz ve soğuttuğunuz pirinci katın. Karışımı 5 dakika kadar iyice yoğurun. Elde ettiğiniz bu karışımdan, yumurta büyüklüğünde parçalar koparın ve ıslak iki avucunuzun arasında yuvarlayın. Bir kapta 3 adet yumurtayı hafifçe çırpın. Bir tavaya zeytinyağı koyup kuvvetli bir ateşte kızdırın, sonra, köfteleri yumurtaya bulayıp tavaya atın. Köftelerin her tarafı nar gibi kızardığında kevgirle alıp, servis tabağına koyun ve sıcak servis yapın.

[ML® Dilli Köfte için tıklayın](#)