



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KADINBUDU KÖFTE

1/2 kg. orta yağlı kıyma
2 baş soğan
3 çorba kaşığı galeta unu 5 yumurta
1/2 demet maydanoz 2 çorba kaşığı pirinç
4 çorba kaşığı margarin tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI:

Kıymanın üçte ikisi, rendelenmiş soğan ve bir kaşık yağı, ısıtılmış termik tabanlı tavada suyunu çekinceye kadar kavurun. Ayıklanıp yıkanmış pirinci ayrı bir yerde yumuşayınca kadar haşlayın. Kıymayı ateşten alıp içine kalan çiğ kıymayı, haşlanmış ve suyu süzölmüş pirinci, kıyılmış maydanozu, tuzu, karabiberi ve 3 yumurtayı ekleyip iyice yoğurun. Malzemeyi yarım limon büyüklüğünde parçalara ayırın ve yassılaştırarak şekil verin. Bunları galeta unu veya un serpilmiş tepsiye dizin. Üstlerine un serpin. Hazırladığınız köfteleri, çırpılmış diğer 2 yumurtaya batırıp kızgın yağda kızartın.

[ML® Sosyete Köftesi için tıklayın](#)
