



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARTAN PİLAVDAN KADINBUDU KÖFTE

3 çay bardağı artan pirinç pilavı
250 gram kıyma
1 su bardağı un
1 adet kuru soğan
Sıvı yağ
2 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Kimyon
Pul biber
Maydanoz

Soğanı rendeleyin. Maydanozları ince ince doğrayın.

Kıymayı ikiye ayırın ve yarısını tavada kavurmaya başlayın.

Kıyma kavrulurken rendelediğiniz soğanları da ilave edip onları da kavurun.

Bu esnada kalan kıymaya 1 adet yumurtayı, pirinç pilavını, ince ince doğradığınız maydanozu, tuzu ve baharatları ilave edip yoğurun.

Kavurduğunuz kıyma suyunu çekince onu da çiğ kıymaya ekleyin.

Tüm malzemeyi güzelce harmanlayıp köftelerinize şekil verin ve sertleşmeleri için bir süre buzdolabında dinlendirin.

Sıvı yağı tavada kızdırın.

Buzdolabından çıkardığınız köfteleri önce una sonra da çırpılmış yumurtaya bulayın ve kızgın yağda her iki yüzleri de kızaracak şekilde pişirin.

Özellikle yeşil salata ile çok lezzetli bir ikili oluşturan kadınbudu köftenizi soğuk ya da sıcak servis edin.

