



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKTEN KADINBUDU KÖFTE

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekme 
- 180 gram kıyma
- 1  ay bardağı pirinç (haşlanmış)
- 1  ay bardağı un
- 4 adet yumurta
- 1 adet küçük rendelenmiş soğan
- 2 diş sarımsak
- 1  ay kaşığı karabiber, kekik, kişniş
- 1  ay kaşığı kimyon, köfte baharatı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1  ay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bayat ekmeğı rondodan geçirin. Karıştırma kabında ekme  ufağını, kıymayı, pirinci, unu, rendelenmiş soğanı, sarımsağı, bütün baharatları ve tuzu karıştırın. Köfte hamuru yapın. Yumurtaları  ırpın. Köfte hamurundan avuç içi kadar parçalar koparın. Elinizde köfte şekli vererek bir kaba dizin. Tavadaki sıvı yağda kızdırın. Köfteleri yumurtaya bulayın ve ünlü arkalı yağda kızartın. Servis tabağına dizin. S sleyin ve servis yapın.

