



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU KADINBUDU KÖFTE

Yarım kg kuzu kıyma
1 çay bardağı pilavlık bulgur
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
5 çorba kaşığı sıvıyağ
Üzeri için:
2 adet yumurta
Kızartmak için.
Sıvıyağ

Bulgur 1 su bardağı ılık suya ıslatılır. Soğan çok ince doğranır, sıvıyağda pembeleştirilir. Kıymanın yarısı atılır, suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir. Sonra bulgur, tuz ve karabiber eklenir ve karıştırılır. Soğumaya bırakılır. Sonra kalan çiğ kıyma eklenir, bütünleşene kadar yoğrulur. Harçtan küçük yumurta kadar parçalar alınır. Çırpılmış yumurtaya batırılır ve derin yağda kızartılır.