KADINBUDU KÖFTE

Emine Beder

400 gr. köftelik kıyma
2 orta boy soğan
1 çay bardağı pirinç
1/2 demet maydanoz
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 yumurta sarısı
tuz
karabiber
köfte baharatı
Köftenin dışı için:
2 yumurta
1 kâse un
1/2 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)

Tavaya sıvı yağı alıp küp doğranmış soğanları ve kıymanın yarısını ekleyelim, 3-4 dk. kıymanın suyu çekilene dek kavurup ateşten alalım. Pirinci bir tencereye alıp 2 çay bardağı su ekleyerek, suyunu iyice çekene dek haşlayalım. Çiğ kıymayı bir kaba alalım, içine kavrulmuş kıymayı, haşlanmış pirinci, yumurta sarısını, kıyılmış maydanozu, tuzu ve baharatları ekleyerek köfte harcını iyice yoğuralım ve buzdolabında 1/2 saat bekletelim. Köfte harcını dolaptan alıp yumurta iriliğinde parçalar koparark yuvarlak ve yassı köfteler hazırlayalım. Köfteleri önce una, sonra çırpılmış yumurtaya bulayıp kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartıp servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:54294 • adı:Kadınbudu Köfte • gönderen:Ayşe'm • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:19