KADINBUDU KÖFTE

Ümit Usta

800 gram kıyma
2 fincan pirinç
2 adet büyük boy kuru soğan
1 adet yumurta
1/2 demet maydanoz
30 gram margarin
Tuz
Karabiber
Kekik
kızartmak için:
3 adet yumurta
Yeterince un
Sıvıyağ

Kuru soğanları ince ince kıyıp, margarin yağında pembeleştirelim.
Soğanlar pembeleşince, kıymanın yarısını ilave edip, iyice kavuralım.
Kıymalar kavrulunca, yeterince tuz ve karabiber ilavesi ile 1 dakika daha kavurup, tencereyi ocaktan indirelim.
Kavurduğumuz kıymayı soğutalım ve kıymanın diğer yarısı ile karıştıralım.
Daha önceden yıkayıp haşladığımız pirinçleri süzüp, susuz ve soğuk olarak kıymaya katalım.
Yumurta ile ince kıydığımız maydanozları, yeterince tuzu, karabiberi ve kekiği ilave edip, 1 dakika daha yoğurduktan sonra, buzdolabında en az 30 dakika dinlendirelim.
Yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp, yassı oval köfteler hazırlayalım.
Önce una, sonra az çırptığımız yumurtalara bulayıp, bol yumurtalı olarak, kızgın sıvıyağda tersli yüzlü altın sarısı renginde kızartalım.
Sıcak veya soğuk olarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:75574 • adı:KADINBUDU KÖFTE • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:48