



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADINBUDU KÖFTE

Armağan Arık

600 g köftelik kıyma (az yağlı)
1 adet iri kuru soğan
1 adet yumurta
1 kahve fincanı pirinç
1 çay kaşığı kimyon
½ çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Galeta unu

Kıymanızı ikiye bölün. Yanmaz tavanıza 2-3 kaşık su ve kıymayı alın, kavurun. Kıymanızı ateşten almaya yakın rendelenmiş ve suyu sıkılmış soğanlarınızı ekleyin. 1 dk kadar kavurup kıymanızı soğumaya bırakın. Diğer yandan pirincinizi haşlayın (çok haşlamayın zira yoğurma esnasında parçalanmasın). Yoğurma kabına soğumuş kıyma çiğ kıyma haşlanıp süzölmüş pirinci alın. Yumurtayı ve baharatları ekleyin. Köfte harcınızı yoğurun. En az 2 saat kendini çekmesi ve dinlenmesi için buzdolabında bekletin. Kızartma aşamasında yağınız derin kızartma tencerenize alın. Köftelerinize iri oval şeklini verin. Köftelerinizi önce un ve galeta unu ile harmanlanmış derin kasede karışma bulayın, ardından çırpılmış yumurtaya. Kızgın yağda kızartın.

