



KADINBUDU KÖFTE

1 kilo dana kıyma
1 kahve fincanı pirinç
1 soğan
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ
1/4 demet maydanoz
1 yumurta
Un

Yıkadığınız pirinci ufak bir tencereye alın, üzerine 2 kahve fincanı su ekleyin, altını açın.

Kaynayınca altını kısın, kapağını kapatın ve suyunu çekene kadar pişirin.

Soğanı kızgın yağda kavurun, kıymanın yarısını soğanlara ekleyin ve pişirin. Tuz ve karabiber ekleyip karıştırın ve ılınması için bekleyin.

Çiğ kıyma, kavurulmuş kıyma, haşlanmış pirinç, maydanoz, tuz ve karabiberi bir macun kıvamına gelene kadar güzelce yoğurun.

Elinizle köfte şekli verin ve buzdolabında 10 dakika dinlendirin.

Köfteleri önce una daha sonra çırpılmış yumurtaya batırarak, kızgın yağda kızartın.

Servis etmeden önce, yağın çekmesi için kağıt havluda 5-10 dakika bekletin.

