KADINBUDU KÖFTE

2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
1 kg. yağsız dana kıyma
1 çay bardağı pirinç
3 su bardağı su (pirinç için)
2 orta boy kuru soğan
1 demet maydanoz
3 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
Panelemek için:
3 yumurta
1 su bardağı un
Kızartmak için:
Bizim Yağ Ayçiçek

Pirinci ayıklayıp yıkıyoruz. 3 su bardağı suda yumuşayıncaya kadar haşlıyoruz.
Soğanları küp şeklinde doğruyoruz. Bir tavada Bizim Yağ?ı kızdırıp soğanları pembeleştiriyoruz. Kıymanın yarısını ilave ederek kavuruyoruz.
Kavurdugumuz kıymayı soğuduktan sonra, kalan çiğ kıyma, haşlanmış pirinç, ince kıyılmış maydanoz, karabiber, tuz ekleyerek iyice yoğuruyoruz.
öfte harcından yumurta büyüklüğünde parçalar alıyoruz ve ıslattığımız avucumuzda yuvarlıyoruz. Yassılaştırarak oval köfteler yapıyoruz.
Tüm köfteleri bitirdikten sonra önce una, sonra çırpılmış yumurtaya bulayıp, orta kızgın yağda her iki tarafı da altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartıyoruz.
Sıcak veya soğuk olarak servis ediyoruz.

Not: Köfteleri yarım saat dolapta bekletirseniz daha rahat şekillendirirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:126296 • adı:Kadınbudu Köfte • gönderen:ay • indirme tarihi:27.04.2024 - 18:04