



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADIN BUDU KÖFTE

300 gr köftelik kıyma
1 su bardağı haşlanmış pirinç
1 küçük kuru soğan
1 su bardağı ufalanmış bayat ekmek içi veya 2 kaşık galeta unu
1 yumurta
Tuz
Kırmızı toz biber
Karabiber
1 yumurta, 3-4 kaşık un

Soğanı kıyın. Kıymanın yarısı ile birlikte çok az sıvı yağda kavurun. Büyükçe bir kaptaki kalan çiğ kıymaya diğer malzemeyi ve kavurulmuş soğanlı kıymayı ilave edip yoğurun. 10 dk dinlendirin. Bir tabağın içinde yumurtayı çırpın. Karışımdan yumurta iriliğinde parçalar alıp avuç içinde şekillendirerek büyük boy köfteler yapın. Köfteleri önce una sonra yumurtaya bulayıp kızgın yağda kızartın. Sıcak veya soğuk olarak patates püresi eşliğinde servis yapabilirsiniz.

