



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## KADINBUDU KÖFTE

### Malzemeler

- 1 Kg yağsız koyun kıyması
- 1 Adet büyük boy soğan
- 1 Kahve fincanı pirinç
- 1 Kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri
- 4 Yumurta
- 1.5 Su bardağı su
- 2 Çay kaşığı karabiber
- Yeteri kadar tuz
- 1.5 Su bardağı zeytinyağı
- 1 Çorba kaşığı tereyağı
- 1 Demet maydanoz

### Hazırlanışı

Yayvan bir tencereye tereyağı ve kıyılmış soğanı koyup, pembeleşinceye kadar karıştırarak kavurun. Sonra tencereye sıcak suyu ve ayıklanmış pirinci ilave edin. Yeteri kadar tuz ekledikten sonra tencerenin kapağını örtüp orta ısıllı ateşte pirinci pişirin. Tencereyi ateşten indirip soğumaya bırakın. Diğer yandan kıymanın üçte ikisini, içinde yağ bulunmayan bir tavaya koyun. Yüksek ateşte kıyma suyunu salıp ta yeniden çekinceye kadar karıştırın. Sonra kıymayı ateşten alıp soğumaya bırakın. Kıyma soğuyunca geriye kalan çiğ kıymayı karıştırın. İçine rendelenmiş kaşar penirini, karabiberi, 1 yumurtayı, yeteri kadar tuzu, soğutulmuş pirinci ve kıyılmış maydanozu ekleyin. Karışımı 5 dakika kadar yoğurup, hepsini birbirine karıştırın. Sonra karışımdan küçük yumurta iriliğinde parçalar koparıp ıslak iki avuç arasında yuvarlayarak yumurta biçimine getirin. Bir kasede 3 yumurta, sarıları ve akları birbirine karışana kadar çırpın. Bir tavaya zeytinyağını koyarak kuvvetli ateşte kızdırın. Köfteleri yumurtaya bulayıp, kızgın yağın içine atın. Her yanı nar gibi kızarıncaya delikli kepçe ile alarak servis tabağına koyup servis yapın.

[ML® Lor Köftesi için tıklayın](#)