



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADINBUDU KÖFTE

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):

- 1 kilo yağsız koyun kıyması,
- 1 baş iri soğan,
- 1 kahve fincanı pirinç,
- 1 kahve fincanı rendelenmiş kaşer peyniri veya gravyer peyniri,
- 4 yumurta
- 1+1/2 bardak su,
- 2 kahve kaşığı karabiber,
- yeteri kadar tuz,
- 1+1/2 bardak rafine zeytinyağı veya susam yağı,
- 1 çorba kaşığı sadeyağ.

Yapımı: Bir kuşaneye sadeyağla kıyılmış soğanı koymalı ve soğanları pembeleşinceye kadar karıştırarak kavurmalı. Sonra kuşaneye sıcak suyu ve ayıklanmış pirinci katmalı. Yeteri kadar tuz da serptikten sonra kuşanenin kapağını örtüp orta ısıllı ateşte pirinci pişirmeli. Pirinçler lapamsı bir duruma gelince (eğer gelmemişse biraz daha su koyup öyle pişirmeli) kabı ateşten indirip bir kenara soğumaya bırakmalı. Beri yanda kıymanın üçte ikisini içinde yağ bulunmayan bir tavaya koymalı. Gayet kuvvetli ateşte, kıyma suyunu salıp da yeniden çekinceye kadar karıştırarak tutmalı. Sonra kıymayı ateşten çekip soğutmalı. Kıyma soğuyunca çiğ kıymayla karıştırmalı ve makineden geçirmeli. Kıymalar makineden geçirilince bunlara rendelenmiş peyniri, karabiberi, bir yumurtayı, yeteri kadar tuzu ve lapa durumuna geldikten sonra soğutulmuş pirinci katmalı. Karışımı beş dakika kadar yoğurup hepsini birbirine iyice karıştırmalı. Sonra karışımdan küçük yumurta iriliğinde parçalar almalı ve ıslak iki avuç arasında yuvarlayıp yumurta biçimine getirmeli. Bir porselen kâseye kırılacak üç yumurtayı hafifçe çırpıp sarılarıyla aklarını birbirine karıştırmalı. Kuvvetli bir ateşe konulacak tavadaki zeytinyağının kızmasını beklemeli. Yağ kızınca köfteleri yumurtaya bulayıp tavaya atmalı. Yumurtaların her yanı nar gibi kızarıncaya kevgirle alıp sıcak yerde tutulan servis tabağına koymalı Köftelerin pişirilmesi sona erince bunları sıcak sıcak sofraya çıkarmalı ve servis yapmalı.

[ML® Hamsi Köftesi için tıklayın](#)