



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KADINBUDU KÖFTE

Yarım kilo kıyma  
2 orta boy soğan  
1 çay bardağı haşlanmış pirinç  
1 yumurtanın sarısı  
Karabiber  
Kayatuzu  
Çırpılmış 3 yumurta  
Yarım su bardağı un  
Kızartmalık yağ

Kıymanın üçte birini ince doğranmış soğanla, çok az zeytin yağında kavurun. Kavurduğunuz kıymayı yarım saat kadar bekletin.

Soğuduktan sonra çiğ kıyma, yumurta, karabiber, tuz ve haşlanmış pirinç ile karıştırın.

Yoğurduktan sonra, köfte büyüklüğünde parçalar kopartarak, önce un'a, sonrada çırpılmış yumurtaya bulayın ve kızgın yağda kızartın.

Dilerseniz doğranmış biber ve domates ile servis yapabilirsiniz.

