



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADIN BUDU KÖFTE

1 kg kıyma
200 gr haşlanmış pirinç
1 yumurta
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
½ kaşığı kimyon
½ bağ maydanoz
4 yumurta
3 kaşık un

Kıymanın yarısı teflon tavada kavrulur. Kalan çiğ kıymanın üzerine, rendelenmiş soğan, yumurta, tuz, karabiber, kimyon ve incecik kıyılmış maydanoz, haşlanmış pirinç, kavrulmuş kıyma eklenek iyice yoğrulur. Avuç içi büyüklüğünde köfteler yapılır. Yumurta bir kasede çirpilir. Hazırlanan köfteler önce una sonra yumurtaya bulanıp kızdırılmış yağda kızartılır. Sıcak olarak servis edilir.

