



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADINBUDU KÖFTE

<https://www.sabah.com.tr>

500 gr kıyma
3 yemek kaşığı pirinç
1 orta boy soğan
Maydanoz
Sıvı yağ
Karabiber
Pul biber
Tuz
Kızartmak için:
1 yumurta
Galete unu
Sıvı yağ

Geniş bir tavaya az miktarda sıvı yağ alın ve ince doğradığınız soğanları kavurun.

Kıymanın yarısını ayırın, kıymanın diğer yarısını ise tavaya alın.

Tavaya baharatları ekleyin ve soğumaya bırakın.

Ayrı bir kaptaki pirinçleri haşlayın.

Soğuyan kıymalı karışıma kıymanın kalan yarısını ekleyin, pirinç ve maydanozu da ekledikten sonra güzelce yoğurun.

Cevizden büyük parçalar kopartarak şekil verin ve buzdolabında yaklaşık bir saat dinlendirin.

Dinlenen köfteleri önce yumurtaya sonra galete ununa bulayın ve yağ tavasında kızartın.

