



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADINBUDU KÖFTE

600 gram köftelik kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
1 kahve fincanı pirinç
1 çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Galeta unu

Kıymayı ikiye bölün.

Tavaya 2-3 kaşık su ve kıymayı alın, kavurun.

Kıymayı ateşten almaya yakın rendelenmiş ve suyu sıkılmış soğanları ekleyin.

1 dakika kadar kavurup kıymayı soğumaya bırakın.

Diğer tarafta pirinci haşlayın.

Yoğurma kabına soğumuş kıyma, çiğ kıyma ve haşlanıp süzölmüş pirinci alın.

Yumurta ve baharatları ekleyin.

Köfte harcını yoğurun.

En az 2 saat kendini çekmesi ve dinlenmesi için buzdolabında bekletin.

Kızartma aşamasında yağı derin kızartma tencerenize alın.

Köftelere iri oval şeklini verin.

Köftelerinizi önce un ve galeta unu ile harmanlanmış derin kasede karışma, ardından çırpılmış yumurtaya bulayın.

Son olarak kızgın yağda 2 dakika kızartın.

Dilerseniz sıcak dilerseniz soğuk servis edin.

