



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADINBUDU KÖFTE

500 gr kıyma
1 orta boy soğan
1 çay bardağı pirinç
3 yumurta (1 tane köftenin içine 2 tane dışına)
Karabiber
Tuz
Galeta unu
Sıvı yağ

Soğanları 3 çorba kaşığı zeytinyağında hafifçe kavurun 500 gram kıymamızın yarısını soğanla kavurun.
1 çay bardağı pirinç yıkadıktan sonra haşlıyoruz fazla suyu varsa süzuyoruz ki köfteler lapa olmasın diye...
Bir tepsiye haşlanmış pirinci kavrulmuş kıymamızı ve diğer yarısı çiğ olan kıymayı koyun.
1 adet yumurtayı tuz ve karabiberi de ekleyip karıştırın.
Son olarak elinizle şekil verip önce galeta ununa bulayıp sonra çırpılmış yumurtaya bula kızgın yağda kızartın.

