



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADINBUDU KÖFTE

800 gr. kuzu kıyması (yarısı kavrulmuş)

150 gr. haşlanmış pirinç

Tuz

Taze çekilmiş karabiber

Ayçiçek yağı

3 adet yumurta

125 gr. un (1 su bardağı)

1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)

Çiğ kıymanın içine pirinci, kavrulmuş kıymayı, tuzu ve biberi katıp yoğurarak köfte harcı hazırlayın. Elinizi suya batırın, bu harçtan lokma büyüklüğünde parçalar koparın, iki avucunuzun arasında yuvarlayarak top biçiminde yada kalın ve uzun köfteler elde edin.

Bir kapta yumurtaları çırpın. Köfteleri önce una sonra yumurtaya bulayın. Ayçiçek yağında köfteleri kızartın.

Süzdürerek yağdan alın.

Kızaran köfteleri bir servis tabağına aktarın, sıcak servis yapın.

[ML® Gindik Köfte için tıklayın](#)

[ML® Gindik Köfte Videosu](#)