



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## KADINBUDU KÖFTE

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

350 ml zeytinyağı  
1 adet büyük boy soğan, ince kıyılmış  
2 diş sarımsak, ince kıyılmış  
500 g dana kıyma  
1 tatlı kaşığı tuz  
½ tatlı kaşığı yenibahar  
1 çay kaşığı kuru nane  
½ tatlı kaşığı kimyon  
½ çay kaşığı karabiber  
½ çay kaşığı pul biber  
25 g kuru üzüm  
100 g pirinç  
1 tatlı kaşığı maydanoz, ince kıyılmış  
200 g un  
2 adet yumurta, çırpılmış

Tavaya 1 çorba kaşığı yağ dökün. Soğan ve sarımsakları ekleyerek pişirin.

Kıymanın yarısını tavaya alıp pişirmeye devam edin. Kıyma ilave edildikten sonra orta ısıda devam edilmelidir. Kıymanın su bırakmamasına dikkat edin.

Piştirme işlemi bittikten sonra sıcak kıymaya tuz, yenibahar, kuru nane, kimyon, karabiber, pul biber ve kuru üzüm ilave edin. Soğumaya bırakın.

Ayrı bir kapta pirinci bol suyla yıkayın. Üzerini geçecek kadar su ekleyin ve 8 dakika kadar orta ateşte pişirin.

Pirinç suyunu çektiğinde soğumaya bırakın.

Kenara aldığınız kıymalı, baharatlı karışıma, pirinç, kalan çiğ kıyma ve maydanozu ilave edin.

Bütün harcı iyice karıştırdıktan sonra 1 saat dinlendirin.

Şekil vermek için harcı 50 gram ağırlığında toplar halinde yuvarlayın.

30 dakika dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz köfteleri, önce un sonra yumurtaya bulayıp 180 C ısınmış zeytinyağında 4-6 dakika kızartarak servis edin.

Not: 100 g pirinç yerine bir gün önceden kalan pilavınızdan 200 g kullanabilirsiniz.

