



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADINBUDU KÖFTE

500 gram kıyma (tercihen dana veya koyun kıyması)
1 büyük soğan (rendelenmiş)
2 diş sarımsak (ezilmiş)
1 su bardağı galeta unu veya ekmek kırıntısı
1 su bardağı haşlanmış pirinç
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
Tuz (damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz)
Ayçiçek yağı (kızartmak için)
Limon dilimleri ve yeşillikler (servis için)

Derin bir kaba kıymayı, rendelenmiş soğanı, ezilmiş sarımsağı, galeta unu veya ekmek kırıntısını, haşlanmış pirinci, yumurtayı, domates salçasını, biber salçasını, kimyonu, karabiberi ve isteğe bağlı olarak pul biberi ekleyin.

Malzemeleri iyice yoğurun ve homojen bir kıvam elde edin. Köfte harcına tuz eklemeyi unutmayın.

Hazırladığınız köfte harcından cevizden biraz büyük parçalar alıp avucunuzda yuvarlayarak şekil verin.

Dilerseniz oval veya el şeklinde şekil verebilirsiniz. "Kadınbudu" adı da bu şekline referansla verilmiştir.

Şekil verdiğiniz köfteleri buzdolabında yaklaşık 15 dakika kadar dinlendirin. Dinlenme süresi, köftelerin daha iyi tutunmasını sağlar.

Geniş bir tavada ayçiçek yağını kızdırın. Köfteleri önlü arkalı kızartın. Altın rengini alınca çıkarın ve kağıt havlu serilmiş bir tabağa alarak fazla yağını süzün.

Kadınbudu köftelerinizi limon dilimleri ve yeşillikler eşliğinde sıcak olarak servis edebilirsiniz.

