



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADINBUDU KÖFTE

400 gram az yağlı dana kıyma
1 çay bardağı pirinç
3 çay bardağı su (pirinci haşlamak için)
1 büyükçe kelle soğan
1 yumurta
1 avuç ince kıyılmış maydanoz
2 yemek kaşığı kuş üzümü
2 yemek kaşığı ceviz kırıntısı
1'er çay kaşığı tepeleme pul biber, karabiber, tuz, yenibahar
Yarım çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı kimyon
Köfteyi bulamak için:
Galeta unu ya da un
2 yumurta

Önce 3 çay bardağı sütü kaynatıp pirinçleri yıkayıp içine atalım altını kısıp pirinçler yumuşayınca kadar haşlayıp suyu kaldıysa süzüp soğumaya bırakalım.
Diğer tarafta 3 kaşık zeytinyağı kıymanın yarısı ve incecik doğradığımız soğanı ekleyip arada karıştırarak kıyma suyunu bırakıp çekene kadar kavuralım ılısın.
İliyinca pirinci kıymanın kalanını ve tüm malzemeyi ekleyip güzelce yoğuralım.
Yumurtadan küçük parçalar koparıp oval şekil verelim.
Önce galetaya sonra çırpılmış yumurtaya batırıp kızgın yağda kızartalım.
Orta ateşte kızartın, yaklaşık 3 dakikada hazır olacaktır.

