



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADINBUDU KÖFTE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gr az yağlı kıyma
1 adet soğan
1 adet yumurta
1 çay bardağı pirinç
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Panelemek için:
1 çay bardağı galeta unu
1 çay bardağı un
1 yumurta
Kızartmak için:
3 su bardağı sıvı yağ

Öncelikle kıymanın yarısını ayırıp bir kenara alın. Diğer yarısını tavada yarım çay bardağı su ekleyerek kavurun. Sonra soğanı ekleyip birkaç dakika daha kavurup, soğumaya bırakın. Ardından 1 çay bardağı pirinci haşlayıp, soğutun. Kavrulmuş kıymayı ve ayırdığınız çiğ kıymayı geniş bir kaba alın. Soğuyan pirinçlerin suyunu süzüp kıymalara ekleyin. Yumurta, tuz ve baharatı da ilave edip, yoğurun. Buzdolabında 2 saat kadar dinlendirin. Daha sonra dinlenen harçtan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp oval köfteler hazırlayın. Panelemek için, un, çirpilmiş yumurta ve galeta ununu ayrı ayrı kaselerde hazırlayın. Hazırladığınızı köfteleri önce una, sonra çirpilmiş yumurtaya, en son galeta ununa bulayıp. Kızgın yağda kızartın. Kızaran köfteleri kağıt havlu üzerine alıp yağını çekirin. Köfteleri patates kızarması veya patates püresi ile servis edebilirsiniz.

