



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADINBUDU KÖFTE

Gerekli malzeme:

500 gr kıyma

2 soğan

3 yumurta

1.5 çay bardağı pirinç

Yarım demet maydanoz

1'er çay kaşığı karabiber Kekik ve kimyon

Kızartmak için;

sıvıyağ

1 su bardağı un

1 su bardağı galeta unu Tuz

Soğanları soyup kıyın. Pirinci tuzlu suda yumuşayınca kadar haşlayıp süzün. Maydanozu temizleyip kıyın.

Kıymayı çukur bir kaba alın. Soğan, bir yumurta, pirinç, maydanoz, tuz, karabiber, kekik ve kimyonu ilave edip yoğurun. Köfte hamurundan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp oval köfteler hazırlayın.

Kalan 2 yumurtayı çırpın. Köfteleri sırasıyla una, yumurtaya ve galeta ununa bulayın. Yağı tavada kızdırıp köfteleri kızartın. Kâğıt havlu üzerine alıp servis tabağına dizin. Sıcak veya soğuk olarak servis yapın.
