



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADINBUDU KÖFTE

1 kg köftelik kıyma
3 soğan
4 yumurta
Yarım demett maydanoz
2 kahve fincanı pirinç
1 çay kaşığı kekik
1 kase un
Kızartma için sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Süsleme için:
Birkaç maydanoz yaprağı
5-6 kiraz domates

Pirinci yıkayıp küçük bir tencereye alın. Üzerini örtecek kadar su ilave edip diri kalacak şekilde haşlayın. Süzüp soğumaya bırakın. Soğanları soyup rendeleyin, maydanozu kıyın.

Kıymayı derin bir kaba alın. 3 yumurta, soğan, maydanoz, pirinç, kekik, tuz ve karabiberi ilave edip yoğurun. Hazırladığınız köfte harcından yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın ve oval bir şekil verin. Kalan yumurtayı bir kasede çirpin. Sıvıyağı tavada kızdırın. Hazırladığınız köfteleri önce una sonra yumurtaya bulayın. Kızgın yağda kızartın ve kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çekirin. Köfteleri servis tabağına alıp maydanoz yaprakları ve domatesle süsleyin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

