



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KADINBUDU KÖFTE

### MALZEMELER

500 gr. az yağlı kıyma

2 baş soğan

1 fincan pirinç

3 adet yumurta

1 çorba kaşığı margarin

Yarım demet maydanoz

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Yeteri kadar tuz, karabiber

### HAZIRLANIŞI

Kıymanın yarısını tavada karıştırarak kavurun. Kavurduğunuz kıymayı çiğ kıymaya ilave edin. Önceden haşlayıp süzdüğünüz pirinç, tuzu biberi, ve rendelenmiş soğanı katın, bir yumurta ile kıyılmış maydanozu da katarak iyice yoğurun. Oval formda köfteler yapın. Bir cam veya porselen kap içine iki yumurta kırarak çirpin. Hazırladığınız köfteleri yumurtaya bulayarak, margarin ve sıvı yağ karışımı kızgın yağda kızartın. Yanında patates kızartması veya haşlanmış sebze ile servis edebilirsiniz.

[ML® Tire Köfte için tıklayın](#)