



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADINBUDU KÖFTE

Malzemeler

1 kg yağsız kıyma
2 büyük boy soğan
1 su bardağı pirinç
4 yumurta
Yarım demet maydanoz
1 bardak sıvıyağ
2 yemek kaşığı margarin
Tuz
Karabiber
1 fincan un

Hazırlanışı

Pirinçleri ayrı bir kaptan 10 dakika haşlayın. Bir taraftan da kıymanın yarısını yağsız olarak kavurun. İyice kavrulmuş kıymayı diğer kıyma ile karıştırın, sonra içine rendelediğiniz soğanları, ince doğranmış maydanozu, 2 yumurtayı, baharatları ve haşlanmış pirinçleri suyunu iyice süzerek ekleyin; iyice yoğurun. Yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp oval yassı şekiller verin. Kalan 2 adet yumurtayı bir kaptan çırpılarak hazırladığınız köfteleri teker teker önce una, sonra yumurtaya batırarak kızgın yağda kızartın. Daha sonra servis tabağına alarak sıcak veya ılık olarak servis yapabilirsiniz.