



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KADINBUDU KÖFTE

1 kg kıyma  
1 su bardağı haşlanmış pirinç  
1 adet kuru soğan  
Yarım demet maydanoz  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
3 adet yumurta  
Kızartma yağı

Soğan ince kıyılır. Tavada kıymanın yarısı kendi yağıyla çevrilir. Üzerine soğan katılır. Soğan yumuşayınca ateşten alınır ve soğutulur. Sonra çiğ kıymayla birleştirilir. Üzerine haşlanmış pirinç, tuz, kimyon, ince kıyılmış maydanoz ve karabiber katılır, yoğrulur. harçtan yumurta şeklinde köfteler hazırlanır. Köfteler çırpılmış yumurtaya bulanır. Ardında kızgın yağda altın renginde kızartılır.