



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KADIN BUDU KÖFTE

### Malzemeler:

500 gr. orta yağlı kıyma  
2 adet soğan  
3 adet yumurta  
3 kaşık galeta unu yada un  
Biraz maydanoz  
2 çorba kaşığı pirinç  
3-4 kaşık margarin  
Tuz  
Karabiber

### Yapılışı:

Kıymanın yarısından biraz fazlası doğranmış soğan bir kaşık yağda et bıraktığı suyu çekinceye kadar kavrulur. Pirinç ayıklanıp yumuşayınca kadar bol suda haşlanır. Kıyma ateşten alınıp içine kalan çiğ kıyma, haşlanmış ve suyu süzölmüş pirinç, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ilave edilerek yumurtalarda kırılıp iyice yoğrulur. Köfteden yumurta büyüklüğünde parçalar alınıp oval şekil verilir. Galeta unu yada un serpilmiş tepsiye köfteler konur, ve üzerine de galeta unu yada un serpilir. Yemeğe yirmi dk. kala çırpılmış yumurtaya batırılıp kızartılır ve daha sonra kâğıt yayılmış bir tepsiye alınır. Yağı biraz sızdırıldıktan sonra servis tabağına konulup yanında garnitürle birlikte servis yapılır.