



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADINBUDU KÖFTE

MALZEMELER

1 ½ çay bardağı su

500 g kıyma

½ paket Knorr Köfte Harcı

½ demet maydonoz

½ su bardağı haşlanmış pirinç

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 adet yumurta (kızartmak için)

Kızartmak için sıvı yağ.

1. Bir tencere içerisine zeytinyağını koyarak kıymanın yarısını kavurun. Kavurduğunuz kıymayı soğuttuktan sonra içine kalan çığ kıymayı, köfte harcını, suyu, kıyılmış maydanozu ve haşlanmış pirinci ekleyip yoğurun. Köfte şekli verdikten sonra köfteleri una sonra da çırpılmış yumurtaya bulayıp kızgın bir tava içerisinde kızartın. Sıcak olarak servis edin.