



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KADINBUDU KÖFTE

50 g (yaklaşık 1/5 su bardağı) pirinç  
30 g (2 çorba kaşığı) Sana  
150 g (1 orta boy) soğan  
250 g dana kıyması  
250 g koyun kıyması  
1 demet maydanoz  
Tuz, taze çekilmiş karabiber  
250 ml (1 su bardağı) ayçiçek yağı  
60 g (1/2 su bardağı) un  
3 yumurta

Ön hazırlık olarak kuru soğanı ince ince doğrayın; maydanozu kıyın, unu eleyin, yumurtayı çırpın. Pirinci küçük bir tencereye koyun.

Üzerini biraz aşacak kadar soğuk su ilave edin.

Tencerenin kapağını kapatın. Harlı ateşte bir taşım kaynatın.

Ateşi kısın. Pirinci ağır ateşte 20 dakika pişirip, soğumaya bırakın. Pirinç suyunu çekip haşlanır. Bir kabın içinde dana ve koyun kıymasını karıştırınız.

Yayvan bir tavada 2 yemek kaşığı Sana'yı eritip, kuru soğanları pembeleşinceye kadar sote ediniz. Karıştırdığınız kıymanın yarısını kuru soğana ilave edip suyunu çekene kadar kavurunuz. Bir karıştırma kabında haşlanmış pirinci, kuru soğanla birlikte kavurulmuş ve çiğ kalan kıymayı, kıyılmış maydanozu, tuzu ve biberi karıştırıp iyice yoğurun.

Köfte harcını buzdolabına kaldırıp, 30 dakika kadar dinlendirin. Bu sürenin sonunda harçtan iri parçalar alıp yuvarlayın; sonra elinizin içinde hafifçe bastırarak yassılatın. Bir tavada ayçiçek yağın kızdırın. Yumurtaları ayrı bir kaptan çırpın. Köfteleri una ve yumurtaya bulayıp, kızgın yağda köftenin her iki tarafını da kızartınız altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin. Köfteleri fazla yağlarını süzdürerek tavadan alıp, kâğıt havlu üzerine çıkartın.

Yağları iyice süzöldükten sonra bir servis tabağına aktarın, yanında dilediğiniz garnitür ile ılık veya soğuk olarak servis yapın.

[ML® Kadınbudu Köfte için tıklayın](#)