



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADINBUDU KÖFTE

750 gram kıyma (yağsız)
4 yumurta
150 gram soğan (2 büyük)
1,5 bardak su
65 gram pirinç (1 kahve fincanı)
220 gram margarin (1 bardak)
30 gram margarin (1,5 çorba kaşığı)
Tuz ve karabiber

1 Küçük bir tencereye; bir buçuk silme çorba kaşığı margarin ile küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar pembe bir renk alıncaya kadar kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğanlara; bir buçuk bardak su, 1 kahve fincanı pirinç ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek pirinç iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak soğumaya bırakmalıdır.

2 Diğer taraftan da yağsız ya da çok az yağlı ve kemiksiz olarak tartılmış 750 gram kıymanın yansını, içinde yağ olmayan bir tencereye koyarak, çok kuvvetli ateşte kıyma suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar kıymayı yağsız kavurmalı, sonra tencereyi ateşten alarak, bunlara bir tarafa bırakmış olduğumuz kıymanın diğer yarısını ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra da bunları et makinesinden bir kez daha geçirmelidir. (İyice yoğuruiacak olursa makineden geçirmeden de olabilir.)

3 Kıymaların çekilmeleri sona erince, bunlara; 2 adet yumurta, arzu edilirse bir kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz ile soğumaya bırakmış olduğumuz soğanlı pirinçleri de ilâve ederek, beş dakika kadar daha yoğurmak, sonra da bu pirinçli kıymadan küçük yumurta büyüklüğünde parçalar kopararak, bunları iki avuç içinde yuvarlamak, sonra da üstlerine bastırmak suretiyle bunlara, oval yassı köfte şekilleri verdirmeli ve bir tarafa sıralamalıdır.

4 Köftelerin şekillendirilmesi sona erince; bunları teker teker alarak bir tabak içinde çalkalanmış 2 adet yumurtaya bulamalı, sonra da yumurtaya bulanmış her köfteyi içinde dumanı. tütercesine kızdırılmış 1 bardak çiçekyağı ya da margarin olan tavaya atarak, köftelerin bir tarafları kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle her iki tarafı da nar gibi oluncaya kadar kızartmak ve delikli kepçe ile tabağa alarak servis yapmalıdır.