



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADINBUDU KÖFTE

8 kişilik
1 kg yağsız koyun kıyması
1 adet iri soğan
1 kahve fincanı pirinç
1 kahve fincanı rendelenmiş
kaşar peyniri
4 adet yumurta
1,5 su bardağı sıcak su
2 çay kaşığı karabiber
Yeteri kadar tuz
1,5 su bardağı sıvı yağı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 demet maydanoz

Yayvan bir tencereye tereyağını koyun. Yemeklik doğranmış soğanı ilave edip, pembeleşinceye kadar karıştırarak kavurun. Sonra tencereye sıcak suyu ve ayıklanmış pirinci ilave edin. Yeteri kadar da tuz ekledikten sonra tencerenin kapağını örtüp, orta ısı ateşte pirinci yumuşayana dek pişirin. Kabı ateşten indirip soğumaya bırakın. Diğer yandan kıymanın üçte ikisini, içinde yağ bulunmayan bir tavaya koyun. Hararetli ateşte, kıyma suyunu salıp da yeniden çekinceye kadar karıştırın. İçine rendelenmiş peyniri, karabiberi, bir yumurtayı, yeteri kadar tuzu, soğutulmuş pirinci, çiğ kıymayı ve kıyılmış maydanozu ekleyin. Karışımı, 5 dakika kadar yoğurup, hepsini birbirine karıştırın. Sonra karışımdan küçük yumurta iriliğinde parçalar koparıp ıslattığınız avuçlarınızın arasında yuvarlayarak yumurta biçimine getirin. Tekrar bıştırarak yassıltın. Bir porselen kasede, üç yumurtayı sarıları ve akları birbirine karışana kadar çırpın. Bir tavaya zeytinyağı koyarak, kuvvetli ateşte kızdırın. Köfteleri yumurtaya bulayıp, tavaya atın. Her yanı nar gibi kızarınca kevgirle alarak soğumaya bırakın.