



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADINBUDU KÖFTE

Malzemeler

2 adet kuru soğan

750 gr kıyma

1 kahve fincanı pirinç

2 yemek kaşığı ve 1 bardak yağ

4 adet yumurta

1,5 bardak su

Tuz, karabiber

Bir tavada 2 kaşık yağda çentilmiş 2 adet soğan hafifçe pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulmuş soğanlara 1,5 bardak su, 1 kahve fincanı pirinç, 2 tatlı kaşığı tuz ilave edilir ve pirinçler iyice yumuşuncaya kadar kaynatılır. Soğumaya bırakılır. Kıymanın yarısı, yağsız bir tencerede suyunu salıp, çekene kadar kavrulur (isteğe bağlı). Bu kıyma diğer yarıya ilave edilir. Hepsini birlikte iyice yoğrulur ve robottan geçirilir. İçine 2 yumurta, karabiber, tuz ve pirinçli karışım ilave edilir. Hepsini birlikte yoğrulur. Pirinçli kıymadan küçük topaklar alınıp, iki avuç arasında yuvarlanır. Oval yassı köfteler haline getirilir. 2 adet yumurta bir tabakta iyice çırpılır. Köfteler, bu yumurtalara batırılarak, kızgın yağda kızartılır.