



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADINBUDU KÖFTE

Malzemeler:

1 kilo yağsız Kıyma
2 kahve fincanı Pirinç
1 büyük Soğan
2 Yumurta
4 kaşık Un
Karabiber
Kimyon
Tuz
Sıvıyağ

Yapılışı:

Pirinci ayıklayın ve yıkayın. Ocakta 20 dakika haşlayın ve süzün.

Bir tencereye biraz yağ koyun. İnce doğranmış soğanları 4 dakika kavurun. sonra kıymayı ilave edip 5 dakika daha kavurun. Ocaktan alın ve ılımaya bırakın.

Ayrı bir kapta kavrulmuş kıymayı, süzölmüş pirinci, baharatları, 1 yumurtayı, tuzu karıştırın. Elinizle biraz irice köfteler hazırlayın.

1 yumurtyı çirpin. Hazırladığınız köfteleri önce una, sonra yumurtaya bulayın. Kızgın tavada her iki tarafında kızartın ve servis yapın.

Not: kadınbudu köftenin yanında, patates püresi ve haşlanmış sebzeyi tavsiye ederim

www.nefissofra.com
