



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADINBUDU KÖFTE

Malzemesi:

Yarım kilo koyun kıyması
4 çorba kaşığı sadeyağ veya mutfak margarini veya likit yağ
1 büyük baş soğan
2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı kekik
1 kahve fincanı pirinç
1 demet maydanoz
4 tane yumurta
2 kahve fincanı un
1 bardak zeytinyağı veya ayçiçekyağı (likit yağ)
yarım limon.

Kıyma iki kere makineden çekilir, bir kaba konulur, soğan rende yapılır, margarin yağda veya likit yağda kavrulur. Kıymaya ilave edilir. Tuz, karabiber, kekik ve irice kesilen maydanoz konarak iyice yoğurulur. Sade suda haşlanmış ve suyu süzdürülmüş pirinç ilave edilir, tekrar karıştırılır. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Ellerimizi limon suyu ile ıslatıp köfteler yuvarlanır, yassılır. Una ve yumurtaya bulanarak orta kızgın yağda pembe olarak kızartılır. Yanına patates garnisi koymak istersek, aynı yağda patatesleri de kızartabiliriz.