KADINBUDU KÖFTE

1 su bardağı haşlanmış pirinç
yarık kilo kıyma
1 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
4 adet yumurta
1 su bardağı un
kimyon
köftebaharı
tuz
Kızartmak için sıvıyağ

1 çorba kaşığı margarinde küçük doğranmış soğanları soteleyin, kıymanın yarısını ilave edin, kavurmaya devam edin. Suyunu tam çekmeden ocaktan alın. Baharatları, 1 adet yumurtayı, tuzu kalan kıymayı da tencereye ekleyin. İyice yoğurun, yumurta büyüklüğünde parçalar alıp, yassılaştırın. Önce una, sonra çırpılmış 3 adet yumurtaya bulayarak, kızgın yağda kızartın.



© lezzetler.com tarif no:499 • adı:Kadınbudu Köfte • gönderen:Mavi Ay • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:29