



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADINBUDU KÖFTE

Kullanılacak Malzemeler:

Kıyma (1 kg)

Soğan (1 adet)

Sarımşak (4 diş)

Un (1 su bardağı)

Yumurta (3 adet)

Maydanoz (Yarım demet)

Pirinç (1 Su bardağı haşlanmış)

Sıvıyağ (1 çorba kaşığı)

Tuz

Karabiber

Kızartmak için:

Sıvıyağ (1 su bardağı),

Tavaya 1 çorba kaşığı sıvıyağ dökün ve kızdırın. 1 adet soğanı ince ince ve küçük küçük kıyın. Yağ kızınca doğradığınız soğanları tavaya ekleyin. 1 kg kıymanın yarısını tavaya koyun, diğer yarısını da derin çukur bir kaba koyun. Kıyma ile soğanları iyice karıştırarak kavurun. Yarım demet maydanozu ince ince kıyın ve diğer yarım kilo kıymayı koyduğunuz kaba ekleyin. 4 diş sarımşakı küçük küçük doğrayın. Sarımşakları, yeterince tuz ve karabiberi de kaba ekleyin. Haşlanmış 1 su bardağı pirinci kaba boşaltın. Kavurduğunuz kıymayı soğutun. Kıyma soğuyunca kaba ekleyin ve iyice yoğurun. 1 adet yumurtayı kırın ve yoğurmaya devam edin. Yoğurma işleminiz bitince köftelere şekil vererek bir tabağa dizin.

Ayrı bir tavaya 1 su bardağı sıvıyağ dökün ve kızdırın. Bir kaba 1 su bardağı unu dökün. Diğer bir kaba iki adet yumurta kırın ve güzelce çırpın. Hazırladığınız köfteleri önce unlayın, sonra yumurtaya banın. Yağ iyice kızınca köfteleri tavada çevirerek kızartabilirsiniz. Köfteleri kızartmadan önce bir tabağın altına peçete koyun ve kızaran köfteleri peçetenin üzerine koyun ve köftelerin yağlarını iyice emdirin. Dilerseniz patates püresi veya ıspanak püresiyle servis yapabilirsiniz. Köftelerin yanında patates kızartması, domates dilimleri ve maydanoz servis edebilirsiniz.