



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADINBUDU KÖFTE

500 gr. koyun kıyması
1 fincan pirinç
3 adet yumurta
1 adet soğan
1 demet maydanoz
1 çay bardağı un
1 çay bardağı galeta tozu
1 su bardağı margarin
Tuz
Karabiber

İnce doğranmış soğan, 1 kaşık yağ ile kavrulu, ateşten indirilir, kıyma, haşlanmış pirinç, kıyılmış maydanoz, 1 yumurta, tuz, karabiber ialve edilir, iyice yoğrulur. Hazırlanan et hamurundan yumurta büyüklüğünde parçalar koparılır, yuvarlanır, yassılaştırılır. Önce una çırpılmış yumurtaya sonra galeta tozuna bulanarak, kızgın yağda kızartılır. Kızarmış pataes,pilav ve domates dilimleriyle servis yapılır.



