



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADINBUDU KÖFTE

Yağlı tarafından olmak şartıyla, koyun eti kestirilip, iki defa et makinesinden çektilirmelidir.

Bu kıymanın içine, bir miktar pirinç koymalı, bir kaç yumurta kırmalı, soğan suyu, tuz ve baharatını da ilâve ederek köfte yoğurur gibi yoğurmalıdır.

Bu malzeme ile, bildiğimiz köftelerden daha uzunca ve yassı şekilde olarak köfteler tertip etmelidir.

Ayrıca, birkaç yumurta sarısı da çalkalanmalı ve köfteleri birer birer yumurtaya bulayarak tavada tereyağında kızartmalıdır.

Tavadan çıkarılan köfteleri, ocak kenarında kapalı bir sahanda toplamalıdır.

Nihayetinde, tavada kalan yanık tereyağını da nar gibi kızarmış, hoş manzaralı köfteler üzerine gezdirip sıcak sıcak ve büyük tatlılıkla ve güzel isminin hülyasıyla âfiyetle yeyiniz.
