



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADIN BUDU KÖFTE

1 kg. koyun kıyması
150 gr. pirinç
400 gr. sâde yağ
15 gr. un
7 âdet yumurta
Bir demet maydanoz
Biraz galeta tozu
Tuz
Biber

150 gr. soğan incecik doğranır. 75 gr. yağ ile sararınca kadar kavrulur. 3 desilitre su ilâve edilir. Ayıklanarak 30 dakika evvelden ılık suda ıslatılmış pirinç ilâve edilir. Yavaş yavaş pilâv hâline gelinceye kadar pişirilir. Kıymanın yarısı yağsız olarak kavrulur. Kalan kıymaya ilâve edilir. Pişen pirinç, kıyılmış maydanoz, tuz, biber, 3 yumurta ilâve edilip yoğurulur. İki ceviz büyüklüğünde parçalara bölünerek yuvarlanır. Oval şekil verilir. Galeta tozuna bulanır. Kalan yumurtalar yumurta tenceresinde kırılır. Hafif ateş üzerinde, yoğurt koyuluğuna gelinceye kadar çarpılır. Un ilâve edilir. Köfteler bulunarak kızdırılmış yağda kızartılır. Garnitür olarak patates ilâve edilir.