



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADIN BUDU KÖFTE

<https://www.sok.com.tr/>

500 gr köftelik kıyma
1 su bardağı haşlanmış pirinç
1 kuru soğan
1 çay bardağı ufalanmış bayat ekmek içi
1 yumurta
1 çay kaşığı kimyon
Tuz, kırmızı toz biber, karabiber
Bulamak (pane yapmak) için:
1 yumurta
3 kaşık un
2 kaşık galeta unu

Kuru soğanı incecik kıyın. Kıymanın yarısını soğanla birlikte bir tavaya koyup et pişene kadar kavurun. Haşlanmış pirinç, kalan çiğ kıyma, soğanlı kavrulmuş kıyma, ekmek içi, tuz ve baharatları bir kaba alıp güzelce karıştırarak yoğurun. Yumurta iriliğinde parçalar koparıp avuç içinde biraz yassılaştırın. Yumurtayı bir tabakta çirpın. Köfteleri önce una sonra yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp kızgın yağa bırakın. Altı pişince köfteyi çevirin. Hepsini kızartarak pişirin. Kağıt havlu üzerine çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.