



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADIN BUDU KÖFTE

1/2 kilo kıyma
1 ay bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
1 yumurta
karabiber
kimyon
tuz
kızartmak için:
sıvı yağ
2 yumurta
1 su bardağı galeta unu veya normal un

Pirinci yumuşayana kadar suda haşlayın, sonra süzğüye koyun suyu süzölsün. Soğanı çok ince doğrayın. Yarım kilo kıymanın yarısını, soğanla beraber az yağda kavurun. Soğumaya bırakın. Yoğurma kabına kavrulan kıymayı, çiğ kıymayı, haşlanmış pirinci koyun. Özerine 1 yumurta kırın, karabiber, kimyon ve tuzunu ilave edin hepsini iyice yoğurun. Yoğurduğunuz köfteyi, buzdolabında yarım saat bekletin, köfte harcından yumurta büyüklüğünde parçalar kopartın. Elinizde yuvarlayıp hafifçe yassılaştırın. Köfteleri tepsiye sıralayın, tepsinin kenarına galeta unu dökün, derin bir kâseye iki yumurta kırın azıcık tuz koyup çırpıcıyla iyice çırpın, köfteleri önce galeta ununa sonra ırpıtığınız yumurtaya bulayıp kızgın yağda kızartın, kızarttığınız köfteleri, önce kâğıt havlu koyduğunuz tabağına koyun, sonra servis tabağına alın, yanında domates, biber veya roka salatasıyla servis yapın.