



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADINBUDU KÖFTE

400 gr. kıyma
1 adet soğan
3 çorba kaşığı pirinç
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1/2 demet maydanoz ve dereotu
1'er çay kaşığı kekik
Tuz
Karabiber
1 su bardağı un
3 adet yumurta

Pirinci haşlayıp süzün ve soğumaya bırakın. Rendelenmiş soğanı ve kıymanın yarısını sıvı yağda kavurun, soğumaya bırakın. İnce kıyılmış maydanoz ve dereotunu, baharatları, haşlanmış pirinci, çiğ kıymayı ve kavurulmuş soğanlı kıymayı iyice yoğurun. Harçtan iri köfteler yapın. Önce una, sonra çirpılmış yumurtaya bulayıp kızartın.