



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADIN BUDU KÖFTE

500 gr köftelik kıyma
1 kahve fincanı pirinç
½ çay bardağı galeta unu
½ çay bardağı buğday unu
2 adet soğan
2 adet yumurta
1'er çay kaşığı kimyon ve karabiber

Kıymanızı ikiye bölün. Yanmaz tavanıza 2-3 kaşık su ve kıymayı alın. Kavurun. Kıymanızı ateşten almaya yakın rendelenmiş ve suyu sıkılmış soğanlarınızı ekleyin. 1 dk kadar kavurup kıymanızı soğumaya bırakın. Diğer yandan pirincinizi haşlayın. Yoğurma kabına soğumuş kıyma, çiğ kıyma, haşlanıp süzölmüş pirinci alın. Yumurtayı ve baharatları ekleyin. Köfte harcınızı yoğurun. En az 2 saat kendini çekmesi ve dinlenmesi için buzdolabında bekletin. Kızartma aşamasında, yağınız derin kızartma tencerenize alın. Köftelerinize iri oval şeklini verin. Köftelerinizi, önce un ve galeta unu ile harmanlanmış derin kasede karışım bulayın, ardından çırpılmış yumurtaya. Kızgın yağda kızartın.



Fotoğraf "oflu" tarafından gönderildi. 21.08.2019