



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KADINBUDU KÖFTE

500 Gr. Kıyma  
1 Baş Büyük Soğan  
3 Adet Yumurta  
1 Çay Bardağı Pirinç  
1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Soğanları minik minik doğrayın. Zeytinyağında kıymanın yansıya beraber kavurun. Kıyma suyunu salıp çekince soğuması için ocaktan alın. Küçük bir tencerede pirinci haşlayın. Kavurduğunuz kıymaya kalan çiğ kıyma, 1 yumurta, tuz, karabiber ve süzölmüş pirinci ekleyip iyice karıştırın. Hazırladığınız harcı yarım saat buzdolabında dinlendirip yassı köfteler yapın. Kalan 2 yumurtayı da bir kâsede çırpın. Hazırladığınız köfteleri yumurtaya batırıp kızgın yağda kızartın.