



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KADINBUDU KÖFTE

Malzemeler:

Yarım kilogram kıyma,
1 adet orta büyüklükte kuru soğan,
1 kahve fincanı pirinç,
3 adet yumurta,
1 su bardağı su,
1 çorba kaşığı margarin,
isteğe göre karabiber
yeterince tuz.

Hazırlanışı:

Margarin ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra uygun büyüklükte bir tencereye su ilave edilir. Kaynayınca ayıklanmış pirinç eklenir. Pirinçlerin lapa durumuna gelmesi beklenir. Ateşten indirilip soğutulur. Diğer tarafta kıymanın üçte ikisi teflon tavaya konup kuvvetli ateşte suyunu salıp yeniden çekinceye kadar karıştırılarak kavrulur. Soğumaya bırakılır. Soğanlı kıymayla çiğ kıyma karıştırılır. Karabiber, 1 yumurta, tuz ve lapa eklenir. Beş dakika yoğrulur. Sonra bu karışımdan yumurta iriliğinde parçalar alınıp ortaları bastırılarak köfteler oluşturulur. 2 yumurta, bir kâsede çırpılır. Köfteler yumurtaya batırılarak kızgın yağdaki tavada kızartılır. Sıcak olarak servise sunulur.

[ML® Mola Köfte için tıklayın](#)