



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KADINBUDU KÖFTE

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
0,5 Demet maydanoz  
1 Çay Kaşığı karabiber  
1 Çay Kaşığı kekik  
1 Çay Kaşığı kimyon  
500 gr kıyma  
3 Adet yumurta  
1 Su Bardağı un  
1 Yeterince tuz  
2 Adet soğan  
1 Su Bardağı galeta unu  
1,5 Çay Bardağı pirinç

Soğanları soyup kıyın. Pirinci tuzlu suda yumuşayınca kadar haşlayıp süzün. Maydanozu temizleyip kıyın. Kıymayı çukur bir kaba alın. Soğan, 1 yumurta, pirinç, maydanoz, tuz, karabiber, kekik ve kimyonu ilave edip yoğurun. Köfte harcından mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp oval köfteler hazırlayın. Kalan 2 yumurtayı çırpın. Köfteleri sırasıyla un, yumurta ve galeta ununa bulayın. Yağı tavada kızdırıp köfteleri kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp servis tabağına dizin. Sıcak veya soğuk servis yapın.