



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADINBUDU KÖFTE

Nesrin Karataş

- 1/2 kg Kıyma
- 1 Çay Bardağı Pirinç
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Adet Yumurta
- 1 Tutam Karabiber
- 1 Tutam Kimyon
- 1 Tutam Tuz
- 1/2 Demet Maydanoz (Kıyılmış)
- İsteğe Bağlı Sıvı Yağ
- 1 Su Bardağı Galeta Unu veya Normal Un

Pirinci yumuşayana kadar suda haşlayıp süzelim. Soğanı çok ince doğrayalım. Yarım kilo kıymanın yarısını, soğanla beraber az yağda kavuralım ve soğumaya bırakalım. Yoğurma kabına kavralan kıymayı, çiğ kıymayı ve haşlanmış pirinci koyalım. Üzerine 1 yumurta kırıp karabiber, kimyon ve tuzu ilave ederek hepsini iyice yoğuralım. Yoğurduğumuz köfteyi, buzdolabında yarım saat bekletelim. Köfte harcından yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp elimizde yuvarlayıp hafifçe yassılaştıralım. Köfteleri tepsiye sıralayıp tepsinin kenarına galeta unu dökelim. Derin bir kâseye iki yumurta kırıp azcık tuz koyarak çırpalım. Köfteleri önce galeta ununa, sonra çırtığımız yumurtaya bulayıp kızgın yağda kızartalım. Kızarttığımız köfteleri önce kâğıt havlu koyduğumuz tabağa koyalım.