



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADINBUDU KÖFTE

500 gr. kıyma
150 gr. pirinç
2 adet orta boy soğan
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
5 çorba kaşığı galeta unu
2 adet yumurta
Tuz
Karabiber

Pirincin üzerine iki çay bardağı su ekleyerek suyunu çekene kadar pişirin. İnce kıyılmış soğan ile kıymanın yarısını tereyağında kavurun. Soğuyunca pirinç, kalan kıyma, yumurta, tuz ve karabiber ekleyip yoğurun, parçalar koparıp yassı köfteler hazırlayın. Köfteleri önce galeta ununa, sonra çırpılmış yumurtaya batırın. Kızdırılmış sıvıyağda kızartın.