



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADINBUDU KÖFTE

500 gram kıyma
150 gram haşlanmış pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı köfte baharatı
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
3 adet yumurta
4 çorba kaşığı un
3 diş sarımsak

Tavada tereyağını eritip, doğranmış soğanı ve kıymanın yarısını ekleyip kavurun. Çok suyunu çektiirmeyin. Bir kaba alıp içine diğer kıymayı, haşlanmış pirinci, kıyılmış maydanozu, bir yumurtayı ve baharatları ekleyip iyice yoğurun. Daha sonra şekil verip önce una sonrada çırpılmış yumurtaya bulayın. İki tarafını da kızartıp servis yapın.