



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADINBUDU KÖFTE

500 gram kıyma
150 gram pirinç
2 adet yumurta
1 su bardağı un
Tuz, karabiber
1 adet soğan
Kimyon, kekik

Öncelikle içine koyduğunuz pirincin iyi pişmesi gerekiyor. 500 gram kıymaya 150 gram haşlanmış pirinç yeterli olacaktır. Kıymanın sadece yarısı kavrulacağı için yarısını rendelenmiş soğanla tavada kavurun. Diğer çiğ olmalı diğer kalan kıymayı bir kaba alıp içine pirinç ve baharatları ekleyin. Kavrulmuş ılınmış kıymayı da içine aktarın ve yoğurun. En önemli nokta içine çok yumurta koyarsanız toparlayamazsınız yumuşak olur. Yapımı da zorlaşır. Yumurtaları çırpın ve şekil verdiğiniz köfteleri önce una bulayın ardından yumurtaya, sonra da kızdırılmış yağa atıp pişirin. Kadınbudu köfte daima az yağda pişirilmelidir.



Fotoğraf "Yavuzz" tarafından gönderildi. 23.08.2014