



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADINBUDU KÖFTE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1400 g kuzu-dana kıyması karışımı
50 g tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
100 g ince doğranmış kuru soğan
50 g haşlanmış pirinç
1 çay kaşığı yenibahar
1 demet ince kıyılmış maydanoz
Kızartmak için:
250 g sıvı yağ
3 adet iyi çırpılmış yumurta
100 g un

Yağla soğan bir tencerede kavrulur. Soğanlar renklenince kıymanın yarısı eklenir. Kavrulan kıyma ve kalan malzeme iyice yoğrulur. Eşit parçalara ayrılarak oval şekil verilir. Tavadaki yağ kızdırılır. Köfteler önce una sonra da yumurtaya batırılarak kızgın yağda sağa sola çevrilerek tek tek kızartılır. Yanında patates ve ıspanak püresi ile servis yapılır.

