



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZBUDU KÖFTE (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Yarım kilo dana kıyma (Kol+kaburga karışık)

1 küçük soğan

Yarım avuç maydanoz

Tuz

Karabiber

Kimyon

1 çay bardağı pirinç (Haşlanmış)

Bulamaç Malzemesi:

1 adet yumurta

3 çorba kaşığı dolusu beyaz un

1 su bardağı su

Pirinci haşlamak için; ayrı bir tencereye 1 çay bardağı pirinç atılır, üzerini 1 santim geçecek kadar kaynar su koyulur ve pirinçler şişene kadar bolca kaynatılır. Pirinçler pişerken suyu emerek şişerler. Bu nedenle tencerenizdeki su azalır. Ayrıca su ilave etmenize gerek yoktur. Tencereye koyduğumuz su pirincin pişmesi için gayet yeterlidir.

Yarım kilo dana kıymanın içine 1 küçük soğan, yarım avuç maydanoz ilave edilir.

Yine köfte malzememize baharatlar karıştırılır ve kıyma yoğrulur.

Diğer tarafta haşlanmış olduğumuz 1 çay bardağı pirinç de kıymaya ilave edilir ve yoğurma işlemine devam edilir.

Yoğurma işlemi tamamlanınca kıymamız, elimizin içine bastırarak yassı şekilde (eliptik) köfte haline getirilir.

Köftelerimiz basıldıktan sonra bir tabakta bırakılır ve köftemizin bulamacı hazırlanır.

Un, yumurta ve 1 su bardağı su birlikte çırpılır. Böylece köfteleri batıracağımız bulamacımız hazır demektir.

Tabağa pişirmeden bıraktığımız köfteler bu bulamaca çift taraflı olarak batırılır ve kızgın yağda pişirilir.

Not: Kadınbudu köfte diyenler de vardır. Ancak kadın ayrımcılığı yapmamak için Çeşmeliler kazbudu köfte demişlerdir bu yemeğe.

