



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KADINBUDU KÖFTE

600 gram kıyma
1 ay bardağı pirinç
2 ay bardağı su
2 adet orta boy soğan
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
1 ay bardağı dövölmüş antepfıstığı
Tuz
Karabiber
Bulamak için:
5 orba kaşığı galeta unu veya un
2 adet yumurta
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Pirinici suyunu çekene kadar pişirin ve soğuması için bir kenara alın. Bir tavada ince kıyılmış soğan ile kıymanın yarısını tereyağında kavurun ve bunu da soğumaya bırakın. Derin bir kaseye pirinç, kıymanın tamamı, yumurta, antepfıstığı, tuz ve karabiber koyup yoğurun. Hazırladığınız harçtan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Her bir parçayı avucunuzun içinde yassılaştırıp istediğiniz şekli verin. Köfteleri önce galeta unu veya una daha sonra çırpılmış yumurtaya batırın. Kızdırılmış sıvıyağda kızartın ve sıcak olarak ikram edin.