



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KADINBUDU KÖFTE

Yarım kilo dana kıyması
1 baş soğan
1 yumurta
1 çay bardağı haşlanmış pirinç
Tuz
Karabiber
Maydanoz
Pulbiber
Köfteyi bulamak için:
3 tane yumurta
1 su bardağı galeta ve beyaz un karışımı
Kızartmak içinse sıvıyağ

Soğanı ince ince kıyp az sıvıyağ ile kavuralım. Yarım kilo kıymamızın yarısını kavrulan soğana ilave edelim. İyice kavuralım. Çiğ kıymaya bunu ekleyelim. Yumurtasını haşlanmış pirinci tuzunu baharatını maydanozunuda ilave edip karıştıralım. Yarım saat dolapta dinlendirelim. Köfte şekli verip önce una sonra çırpılmış yumurtaya ardından sıvıyağda kızartalım.

