



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PIRASALI HANIM BUDU KÖFTE

1 adet pırasa
Yarım kg kıyma
1 çay bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı kimyon
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Pırasa ince kıyılır, sıvıyağda yumuşayana kadar kavrulur, soğutulur. Pirincin üzerine 1 su bardağı kadar su konur, kısık ateşte suyunu tamamen çekene kadar pişirilir. Üzerine diğer malzemeler konur, yoğrulur. Ufak limon kadar parçala alınır, oval ve tumbul köfteler yapılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. 200 derece fırında 25 dakika pişirilir.