



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKBUDU KÖFTE

MALZEMELER

500 GR tavuk kıyması

1 ay bardağı haşlanmış pirinç

1 tane rendelenmiş kuru soğan

2 tatlı kaşığı köfte baharı

yarım demet maydanoz

2 tane yumurta (1 tanesi içine, diğeri de kızartmadan önce kullanılacak)

4 orba kaşığı un

yeterince tuz

YAPILIŞI

Kıymanın içine haşlanmış pirinci, 1 yumurtayı, soğanı, maydanozu, baharatları da ilave edip güzelce yoğurun.

1-2 saat buzdolabında hamuru dinlendirin. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp büyük köfte şekli

verin. Önce yumurtaya sonra una bulayıp kızartın. Sıcak servis yapın. Afiyet olsun.