TAVUKLU KADINBUDU KÖFTE

400 gram pirinç
4 tavuğun karaciğeri ve katılarıyle yürekleri
1/2 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası
3 yumurta
1 baş soğan
1 bardak tavuk suyu
2 bardak zeytinyağı
1/2 bardak un
1/2 bardak kurutulmuş ekmek tozu
1 topak Urfa peyniri
1 çorba kaşığı sadeyağ,
Karabiber
Tuz

Tavukların ödleri atıldıktan sonra katıları, yürekleri ve karaciğerleri iyice temizlemeli, zar gibi derileri çıkarıldıktan sonra bol suda yıkamalı ve ayrı ayrı kıyılmalı.
Yarım çorba kaşığı sadeyağla 2 kaşık zeytinyağını tavaya koymalı ve bunu orta ısılı ateşe oturtmalı. Sonra tavaya ince ince kıyılmış soğanı atıp tahta kaşıkla karıştırarak kavurmalı. Soğanlar pembeleşince temizlenmiş, ama yıkanmamış olan pirinci katmalı ve tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırarak kavurmalı. Pirinç kavrulunca tuz ve karabiberi de serptikten sonra karıştırmaya ara vermeksizin pirinci orta ısılı ateşte pişirmeli. (Gerektiğinde azar azar kaynar tavuk suyu katabilirsiniz. Ama pirinci ateşten indirdiğinizde bunun suyunu iyice çekmiş yani pilâv gibi kuru olmasına dikkat etmelisiniz.)
Bir kuşaneye kalan sadeyağla 3 çorba kaşığı zeytinyağı koymalı. Yağ ısınınca önce tavukların katılarını, bir süre sonra da yürekleriyle ciğerlerini atmalı ve karıştırarak kavurmalı. Bunlar kavrulunca 1/3 bardak kaynar tavuk suyunda eritilmiş domates salçasını katmalı. Tuzunu, biberini serptikten sonra vakit vakit karıştırarak bunları pişirmeli. Bu salça suyunu çekince ateşten indirmeli, önceden pişirilmiş pirinci ve kıyılırcasına ince doğranmış Urfa peynirini katmalı. Karışım ılıyınca bir yumurta kırıp karışımı çatalla iyice karıştırmalı ve iyice soğumaya bırakmalı. Porselen bir kâseye iki yumurtayı kırmalı. Bir tutam tuz serptikten sonra çatalla çırpmalı.
Soğuyan tavuk içleriyle pirinç karışımını parça parça alıp köfte durumuna getirmeli Köfteler hazırlanınca bunları önce una, sonra çırpılmış yumurtaya ve ekmek tozuna bulamalı ve içinde kızgın zeytinyağı bulunan tavaya atıp iki yanlarını da güzelce kızartmalı.
Köfteler kızarınca sıcak sıcak servis yapmalı.

ML® Kadınbudu Köfte için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:14891 • adı:Tavuklu Kadınbudu Köfte • gönderen:zafira • indirme tarihi:17.05.2024 - 21:36