



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KADINBUDU KÖFTE

Elif Korkmazel

1 SU BARDAĞI HAŞLANMIŞ PİRİNÇ

500 GR TAVUK KIYMASI

YARIM DEMET MAYDANOZ

1 ADET SOĞAN

KIMYON, KEKİK, KARABİBER, TUZ, KIRMIZIBİBER

2 ADET YUMURTA

2 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI

Tavuk etlerini makineden geçirip kıyma haline getirin yarısının içine kıyılmış maydanoz baharatlar koyup bekletin yarısını da bir tavada soğanla kavurun ve diğer kıymanın içine koyup haşlanmış pirinç 1 yumurta Ekleyip yoğurun ve eri köfteler yapın çırpılmış yumurtaya bulayın kızgın yağda kızartın



Fotoğraf "sun" tarafından gönderildi. 31.10.2015